

gebruiksaanwijzing
magnetron

mode d’emploi
four solo micro-ondes

Bedienungsanleitung
Solo- Mikrowellenherd

instructions for use
microwave oven

MA3011C
MA3092C

inleiding

Geachte mevrouw,
Geachte heer,

Wij danken u voor de aankoop van uw oven en uw vertrouwen in Atag.

Om u te helpen de vele voordelen te benutten die uw nieuwe oven u biedt, raden wij u aan zeer aandachtig de informatie in deze handleiding te lezen.

Atag ontwikkelt ononderbroken nieuwe technologieën en past de meest recente innovaties toe om u de best mogelijke oven te bieden.
De combinatie van de talrijke functies en toebehoren van uw oven staat garant voor maximaal kookplezier en optimale bakprestaties bij het bereiden van uw lievelingsgerechten.

Er staan u dan ook vele jaren van smakelijk keukenplezier met een betrouwbare oven te wachten.

- Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik voor het koken, bakken, opwarmen en ontdooien van voedingswaren. De fabrikant is niet aansprakelijk indien de oven voor andere doeleinden wordt gebruikt.

- Controleer vóór elk gebruik van de oven of uw kookpannen, ovenschalen en ovenbenodigdheden wel geschikt zijn voor uw magnetronoven (b.v. vuurbestendig glas, porselein...).

- Om beschadiging aan uw magnetronoven te voorkomen, mag u de oven nooit leeg gebruiken.

- Wijzig nooit iets aan de openingen van de sluiting op de voorwand. Dit kan schade aan uw oven veroorzaken, waardoor u een beroep moet doen op een bevoegd technicus.

- Houdt uw magnetronoven in de gaten indien u gerechten opwarmt of klaarmaakt in wegwerpbakjes van plastic, papier of een ander brandbaar materiaal. Er bestaat altijd een risico van ontbranding.

- Gebruik geen metalen kookpannen of ovenschalen en let erop dat u nooit vorken, lepels en messen in de oven legt. Let er ook op dat u eventuele metalen lintjes of nietjes op diepvrieszakjes verwijdert. Gerechten in een aluminiumbakje met een maximale hoogte van 4 cm kan u echter wel ongeopend opwarmen. De opwarmtijd zal dan wel wat hoger liggen. Let erop dat het aluminiumbakje precies in het midden van de oven staat en in elk geval nooit dichter dan 1 cm bij de metalen wanden of de deur van de magnetronoven.
- Belangrijke richtlijnen baby:

- Verwijder de zuigdop van de zuigfles alvorens de fles op te warmen. Schud de zuigfles en controleer de temperatuur met de buitenkant van uw hand alvorens het aan de baby te geven.
- Roer opgewarmde kindervoeding goed door elkaar en controleer de temperatuur alvorens het gerecht aan het kind te geven. Zo vermijdt u dat te hete voeding inwendige brandwonden veroorzaakt.

OPGELET : Laat kinderen nooit alleen de magnetronoven bedienen tenzij u ze de juiste aanwijzingen voor een correkt en risicoloos gebruik heeft gegeven.

- WIj raden u aan de gerechten in de meeste gevallen af te dekken. Zo krijgt u smaakvolle gerechten en uw oven blijft schoon. Voor het bereiden van een gerecht of het opwarmen van drank of vloeistoffen in een fles of een hermetisch afgesloten behouder dient u evenwel de dop of het deksel te verwijderen om explosiegevaar te voorkomen.

- De magnetronoven is niet geschikt voor het opwarmen of koken van eieren in de schaal in een kookpan. De eieren kunnen openbarsten waardoor u ernstige brandwonden kunt oplopen en/of de oven onherstelbaar beschadigd kan raken.

- Tijdens het opwarmen van drank of vloeistoffen kan de kooktemperatuur worden bereikt zonder dat de vloeistof zoals gebruikelijk gaat borrelen. Om overkoken en elk risico op brandwonden te vermijden, wacht u 20 sekonden alvorens de behouder uit de oven te nemen of de vloeistof af te dekken om spatten te vermijden.

- Bij kleine hoeveelheden (1 worst, 1 croissant enz.) plaatst u een glas water naast het gerecht.

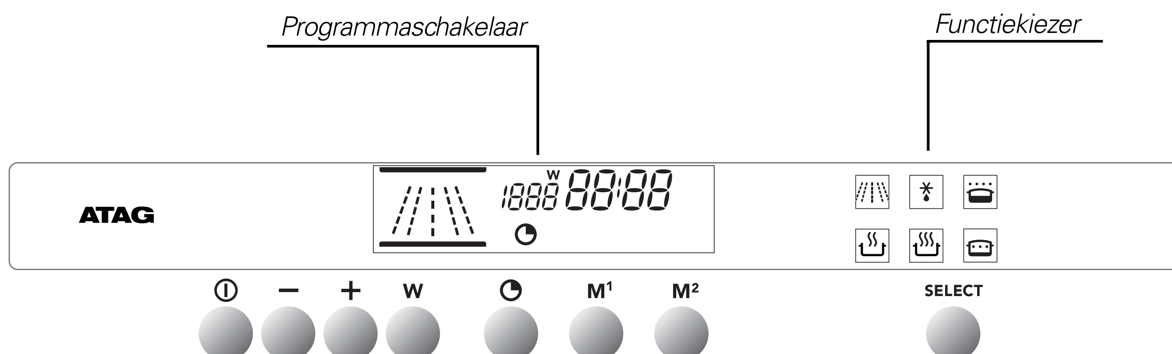
- Bij een te lange bereidingsduur kan het gerecht uitdrogen en verbranden. Gebruik daarom nooit de bereidingstijden die voor traditionele heteluchtovens worden vermeld.

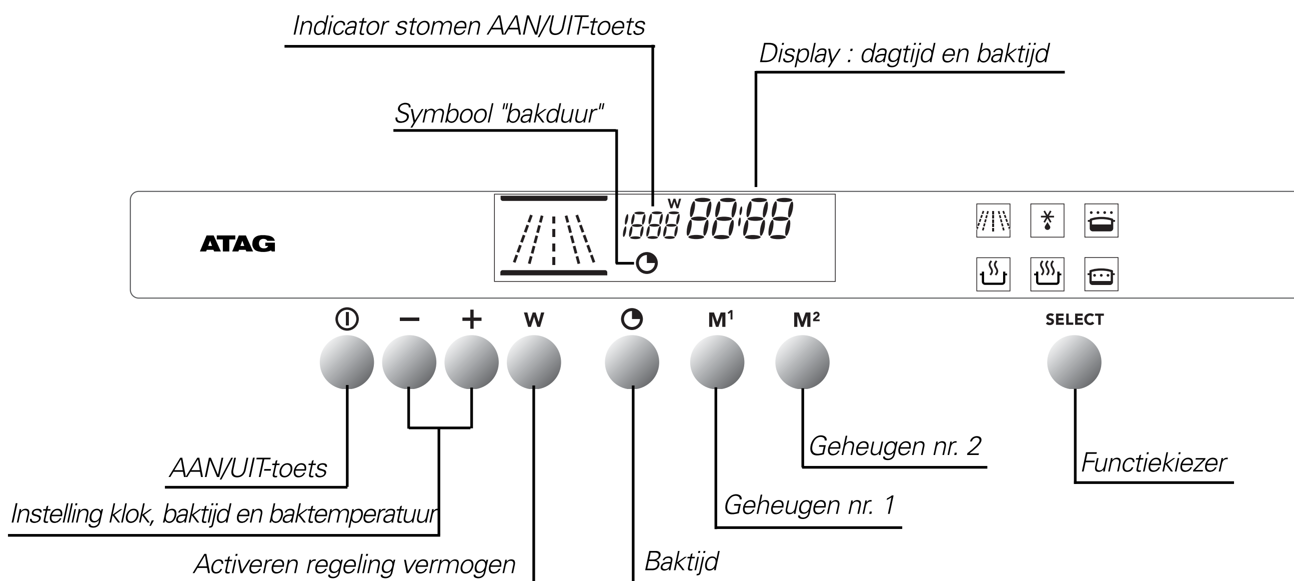
- Bij rookvorming houdt u de deur van de oven gesloten, zet u de oven af en trekt u de stekker uit.

inhoud

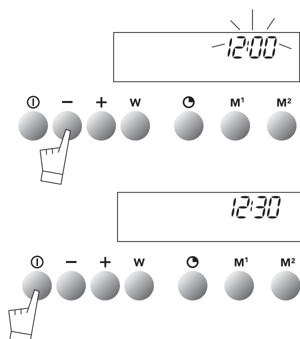
presentatie van uw oven	
overzicht van het bedieningspaneel	5
gebruik van uw oven	
instellen van de tijd	6
kookwijzen	7
automatisch ontdooien	8
instellen van een vast persoonlijk kookvermogen	9
kookwijze in het geheugen opslaan	9-10
kinderbeveiliging	10
display in standby-stand	10
bakwijzen	
beschrijving van de bakfuncties	11
oventoebehoren	
overzicht van de oventoebehoren	12
voor de installateur	
aansluiting	13
technische gegevens	13
inbouw	14
algemeen onderhoud	15
vervanging van de ovenlamp	15
problemen en oplossingen	16

overzicht van het bedieningspaneel





instellen van het uur



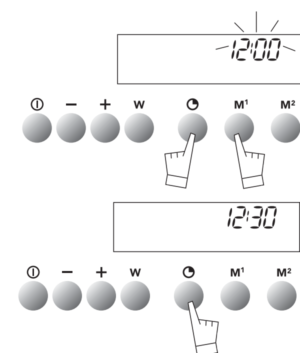
Tijdens het aansluiten van de oven

De display knippert.
Stel de tijd met de toetsen **+** en **-** in (hou de toets ingedrukt indien u de cijfers sneller wil doen vorderen).

Voorbeeld : 12H30

Druk op de toets **START/STOP** om de tijdsinstelling te bevestigen.

OPMERKING : Indien u de tijdsinstelling niet met de toets **START/STOP**, bevestigt, zal de display na enkele sekonden zelf de ingestelde tijd bevestigen.



Wijzigen van de ingestelde tijd

Druk gelijktijdig enkele seconden lang op de toetsen ◔ en ◌ tot de display begint te knipperen.

Pas de tijd met de toetsen **+** of **-** aan.

Druk op toets ◔ om de nieuwe tijd te bevestigen.

OPMERKING : Indien u de nieuwe tijd niet met de toets ◔ , bevestigt, zal de display na enkele sekonden zelf de tijd bevestigen.

kookwijzen

Uw oven beschikt over 6 functies voor magnetronkoken :



Opgelet : gebruik bij alle 6 functies nooit een lege microgolfoven!

- Kies functie SELECT , met toetss
- Stel de kooktijd in
    - Het symbool knippert
    - Stel de gewenste kooktijd met de toetsen + en - in.
      Voorbeeld : 30 sekonden

- Stel het vermogen in :
    - Druk op toets **W**. Het symbool *1000W* gaat knipperen.
    - Stel het gewenste vermogen met de toetsen + en - in.
      Voorbeeld : 800W
    - Controleer of de ovendeur goed gesloten is.
      Druk nu op **START/STOP** om uw keuze te bevestigen**.**
      De oven start en u kunt het aftellen van de seconden op de display aflezen.

Indien nodig kunt u de kookcyclus stoppen door 1 seconde lang op de toets **START/STOP** te drukken.

OPMERKING :
OPENEN VAN DE OVENDEUR TIJDENS EEN KOOKCYCLUS

Zodra u de ovendeur terug sluit, kunt u de kookcyclus met een eenvoudige druk op de toets **START/STOP** continueren. Bij de functies : dient u geen vermogen in te stellen.

automatisch ontdooien met de magnetron

Dank zij uw nieuwe magnetronoven hoeft u geen uren meer te wachten om uw gerechten te ontdooien! De magnetronoven zorgt voor een tienmaal snellere ontdooiing van uw gerechten dan bij kamertemperatuur.

Praktische tips :

- De ontdooitijd hangt niet alleen van het type apparaat af maar ook van de vorm, de grootte, de vriestemperatuur en de kwaliteit van het gerecht af.
- Vergeet nooit de metalen strip rond het diepvrieszakje te verwijderen indien u het gerecht in het diepvrieszakje zelf wil ontdooien.
- Indien er zich ijskristallen op het gerecht hebben afgezet, verwijdert u deze vooraf met een mes. Anders zouden de kristallen een soort "scherm" vormen en het ontdooien vertragen.
- Vlees en vis legt u op een kunststof rooster die u op zijn beurt op een bord legt. Zo kan het ontdooiingssap wegvloeien en wordt vermeden dat dit sap het gerecht al zou laten koken.
- Voor een gelijkmatig ontdooien dient u zodra mogelijk de gevogeltelapjes, visfilets of vleesstukken van elkaar te scheiden.
- Halverwege de ontdooitijd draait u het gerecht om of roert u het om.
- Laat het ontdooide gerecht even rusten. Over het algemeen geldt de stelregel dat de rusttijd even lang moet zijn als de ontdooitijd.
- Vries een gerecht nooit opnieuw in indien u het niet heeft gebakken of gekookt.

automatisch ontdooien met de magnetron

Ontdooien brood en deeg

Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd
stokbrood	100g	45 s - 55 s
	200g	1 - 1 min 30 s
rond brood	400g	2 min - 2 min 30 s
blader- of korstdeeg	300g	1 min

Leg het brood op de glazen plaat, die u op de bodem van de oven plaatst.

Ontdooien schaaldieren

Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd
st.-Jakobsschelpen (noten)	500g	5 min
gepelde garnalen	100g	1 min 30 s - 2 min
volledige roze garnalen	200g	5 - 7 min
gamba's (10)	500g	11 - 13 min
langoestines	1000g	10 - 11 min

Leg de schaaldieren op de glazen plaat, die u op de bodem van de oven plaatst.

Ontdooien vis

Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd
kabeljauw- of schelvisfilets	400g	3 - 4 min
wijting, koolvis	500g	3 - 4 min
tong, schol (2)	300g	2 min - 2 min 30 s
stokvismoten	1	1 min 30 s - 2 min
pollak, zalm	4	4 - 5 min
forel (3)	540g	4 - 5 min

Leg de vis op de glazen plaat, die u op de bodem van de oven plaatst.

Ontdooien vlees

Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd
haantje, duif	500g - 600g	5 - 7 min
kipfilets (2)	200g	3 - 4 min
kippebouten (4)	1000g	7 - 9 min.............. ...draai het vlees halverwege de ontdooitijd om.
hele kip	1000g	11 - 13 min
kalfskoteletten	600g	5 min
rundvlees	1000g	10 min
rundshamburger (4)	360g	3 - 4 min
vlees in stukken	600g	6 - 7 min

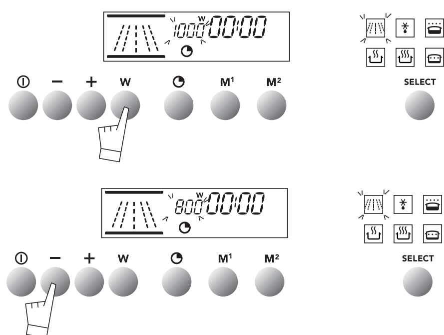
Leg het vlees op de glazen plaat, die u op de bodem van de oven plaatst.

Ontdooien fruit

Gerecht	Hoeveelheid	Kooktijd
aardbeien	250g	2 - 3 min
frambozen, bramen	250g	2 - 3 min
aalbessen, blauwe en zwarte bessen	250g	2 min 3 s - 4 min

Leg het fruit op de glazen plaat, die u op de bodem van de oven plaatst.

instellen van een vast persoonlijk kookvermogen

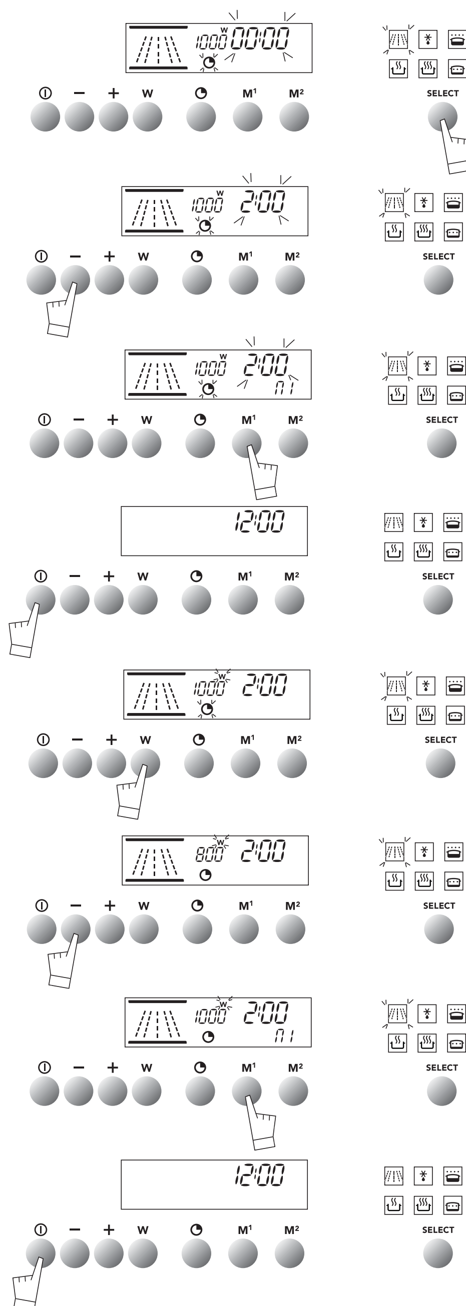


Bij de keuze van een kookstand of tijdens de kookcyclus zelf kunt u een vast persoonlijk vermogen voor de eerste kookfunctie instellen
Druk 2 seconden lang op toets **W**.

U hoort nu een bieptoon en de cijfers die het vermogen aangeven, knipperen. Stel het vermogen met de toetsen + en - in.

Druk op toets **START/STOP** om uw keuze te bevestigen.
Indien u bij een volgend gebruik van uw magnetron opnieuw dezelfde kookstand kiest, zal het door u ingesteld persoonlijk vast vermogen worden weergegeven.
U kunt het persoonlijk vast vermogen uiteraard zo vaak u wenst wijzigen.

kookwijze in het geheugen opslaan



Uw magnetron beschikt over 2 geheugentoetsen : **M1** en **M2.** Met deze toetsen kunt u uw 2 meest gebruikte kookwijzen in het geheugen opslaan.

Deze geheugenfunctie kan in elke kookstand worden gebruikt.

U kunt een vermogen en een kooktijd in het geheugen opslaan.

U kunt de kooktijd in het geheugen opslaan.

Voorbeeld van geheugenopslag voor functie :

- Kies de functie

- Stel de gewenste kooktijd met de toetsen + en - in.
Voorbeeld : 2 minuten.

- U kunt nu deze keuze in het geheugen opslaan door 2 sekonden lang op toets **M1** of toets **M2** te drukken.

- U hoort nu 2 bieptonen die de opslag in het geheugen bevestigen. Nu verschijnt **M1** of **M2** op de display.

- U kunt de stand "opslag in het geheugen" verlaten met een druk op de toets **START/STOP**.
- Bij functie , kunt u na de keuze van de kooktijd eveneens het vermogen instellen.

- Druk na het instellen van de kooktijd op de toets **W**. De letter **W** knippert nu.

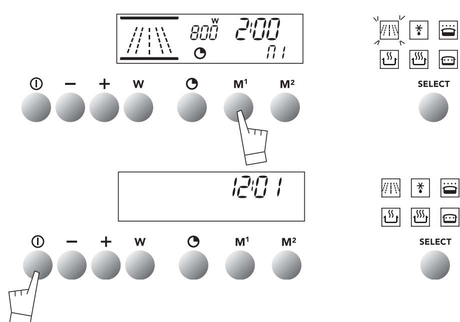
- Stel het gewenste vermogen met de toetsen + en - in.
Voorbeeld : 800W.

- U kunt nu deze keuze in het geheugen opslaan door 2 seconden lang op toets **M1** of toets **M2** te drukken.

U hoort nu 2 bieptonen die de opslag in het geheugen bevestigen. Nu verschijnt; **M2** op de display.

- U kunt de stand "opslag in het geheugen" verlaten met een druk op de toets **START/STOP**.

gebruik van uw oven
kookwijze in het geheugen opslaan



Hoe begint u een in het geheugen opgeslagen kookcyclus? :

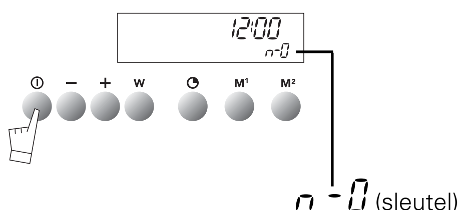
- Druk op **M1** of **M2**.

- De kookcyclus start meteen.

- Om de kookcyclus vóór het normale einde te onderbreken, drukt u op **START/STOP.**

OPMERKING : U kunt uiteraard zo vaak u wenst de geheugenfunctie **M1** en **M2** wijzigen.

gebruik van uw oven
kinderbeveiliging



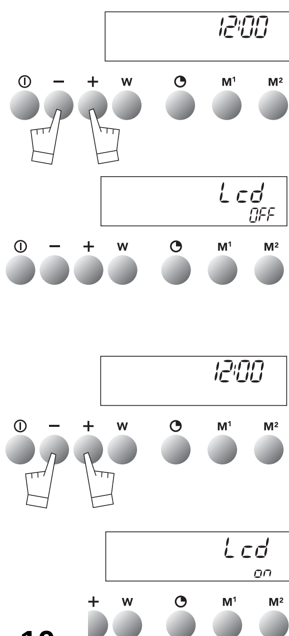
Om te vermijden dat kinderen tijdens uw afwezigheid de oven aanzetten, kunt u net bedieningspaneel vergrendelen :

- Druk op de toets START/STOP tot u een korte bieptoon en vervolgens een lange bieptoon hoort.
Laat de toets pas los nadat de bieptoon is gestopt en de sleutel n - 0 op de display verschijnt.

- Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, gaat u op dezelfde manier tewerk.
- Druk op de toets **START/STOP** tot u een lange bieptoon hoort. Laat de toets pas los nadat de bieptoon is gestopt en de sleutel n - 0 van de display is verdwenen.

OPMERKING : Na het instellen van de kinderbeveiliging werkt enkel de functie "Onafhankelijke timer" nog.

gebruik van uw oven
display in standby-stand



Om het energieverbruik van uw oven tijdens het niet-gebruik van de oven te beperken, kunt u de display in de stand STANDBY zetten.
Ga hiervoor als volgt te werk :

<u>HOE ZET IK DE DISPLAY "STANDBY"?</u>

- De display van de oven vermeldt de tijd.
- Druk 5 sekonden lang gelijktijdig op de toetsen + en -.
- Op de display verschijnt nu de vermelding "LCD off".
- Laat de toetsen los.
- 30 sekonden later gaat de display uit.

Uw oven staat nu in de stand "standby". Na 30 sekonden wordt automatisch enkel nog de tijd vermeld.

<u>HOE VERLAAT IK DE STAND "STANDBY"?</u>

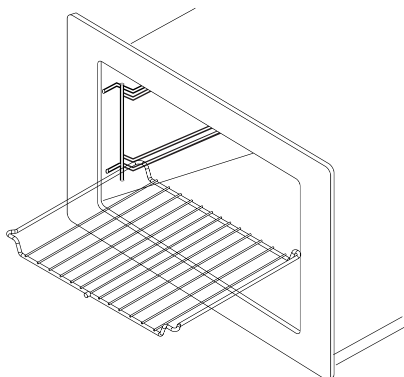
- De display van de oven vermeldt de tijd.
- Druk 5 sekonden lang gelijktijdig op de toetsen + en -.
- Op de display verschijnt nu de vermelding "LCD on".
- Laat de toetsen los.

- De stand "standby" is nu uitgeschakeld en de display geeft weer alle gegevens weer.

beschrijving van de bakfuncties

FUNCTIES	Ovenelement in werking	BESCHRIJVING VAN DE BAKFUNCTIES	Aanbevolen ovenniveau
Vermogen Minimaal/Preselectie/Maximaal 100W/ 1000W / 1000W **MAGNETRON**	Koken Opwarmen	De microgolven zijn de energiebron. De verspreiding van de microgolven gebeurt via : - 1 generator bovenaan en - 1 generator onderaan Opwarming op 2 niveaus	2 1 0
Kooktijd **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**		In deze stand verloopt het ontdooien zeer gelijkmatig.	2 1 0
80W **WARMHOUDEN**		U kunt deze stand gebruiken : - voor het warmhouden van al uw gerechten. - het ontdooien van gevoelige gerechten (bv. boter, rood fruit, kazen…)	2 1 0
750W **ZACHT KOKEN**		U kunt deze stand gebruiken : - voor het opwarmen of bereiden van al uw vloeibare of vaste gerechten en verse of diepgevroren kant-en-klare gerechten.	2 1 0
1000W **HARD KOKEN**		Deze stand is ideaal voor een snellere bereiding van : - vloeibare gerechten (bv. soepen…) - sterk waterhoudende voedingswaren (tomaten, courgetten…)	2 1 0
500W **SUDDEREN EN ZEER ZACHT KOKEN**		U kunt deze stand gebruiken : - om de kookcyclus van bijna gekookte voedingswaren te beëindigen(witte bonen, linzen, melkprodukten). - voor het bereiden van vis. - om gelijktijdig twee borden te bereiden : 1 op niveau 0 en 1 op niveau 2 op het rooster.	2 1 0

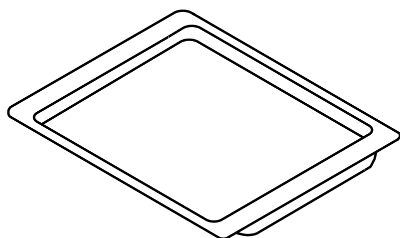
overzicht van de oventoebehoren



Omkeerbaar ovenrooster voor ovenschotels

U kunt dit ovenrooster omkeren waardoor u een bijkomend ovenniveau verkrijgt.

Met dit rooster kunt u gerechten op 2 niveaus opwarmen.



Glazen plaat

U kunt deze glazen plaat op de bodem van uw microgolfoven plaatsen om kookvocht of braadvet van op het rooster bereide gerechten op te vangen. U kan deze glasplaat tevens voor het ontdooien van gerechten gebruiken.

PRAKTISCHE TIP : Om uw oven schoon te houden, plaatst u de glasplaat bij voorkeur op de bodem van de oven.

Belangrijke tip :

Neem na een kookcyclus de gebruikte kookpan of plaat nooit met de blote hand vast.

aansluiting

Als specialist bent enkel u bevoegd voor de installatie en aansluiting van Atag-kookapparaten.
Daarom geldt onze waarborg enkel en alleen indien de installatie en aansluiting van deze apparaten overeenkomstig de geldende wettelijke voorschriften door u werden uitgevoerd.
Bij het niet naleven van deze voorwaarde is de installateur aansprakelijk en vervalt de verantwoordelijkheid van Atag.

De elektrische aansluiting dient door een elektroinstallateur via het klemmenbord achter op de oven te worden uitgevoerd. De installateur dient de aansluiting uit te voeren overeenkomstig onze montageaanwijzingen en de geldende wettelijke bepalingen.
Indien de oven niet met een stekker op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, dient u aan de voedingszijde een element met omnipolaire schakelaar (met een minimale afstand tussen de kontakten van 3 mm) te installeren om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
OPMERKING : Tijdens het onder stroom zetten van de oven wordt de elektronica van de oven geïnitialiseerd en gaat de ovenverlichting enkele sekonden uit.
Indien u de oven op een stopcontact aansluit, dient het stopcontact na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar te blijven.
Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige of foute aarding.

ZEER BELANGRIJK : Sommige binnenonderdelen van de combi-oven kunnen elektrische schokken veroorzaken, zelfs indien de stroomtoevoer is uitgeschakeld. Enkel een bevoegde elektrotechnicus kan zonder gevaar herstellingen uitvoeren waarbij het deksel dat de gebruiker tegen de microgolfstraling beschermt, dient te worden verwijderd.

voor de installateur

technische gegevens

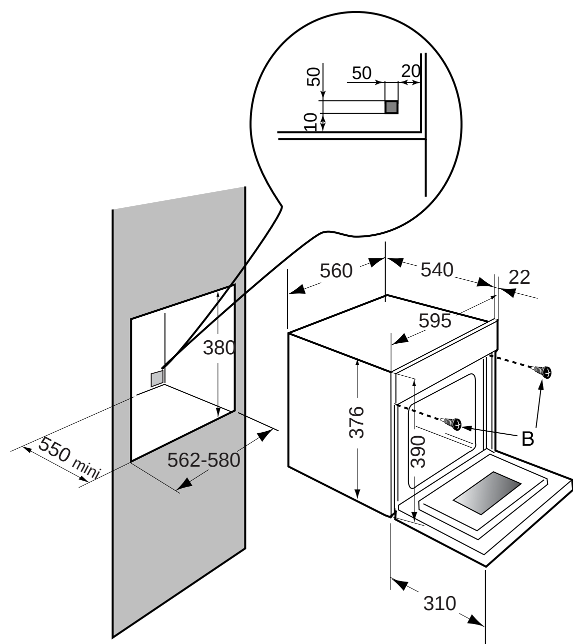
Werkspanning...220-240 V ~ 50 Hz
Totaal geabsorbeerd bakvermogen.......................................2,06 kW
Kookvermogen microgolf..1000W

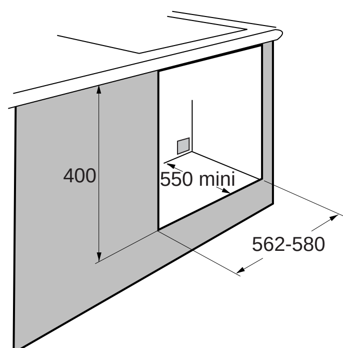
Microgolf 1uur 1000W..2,06 kWh

Nuttige afmetingen van de oven
Breedte.. ......42 cm
Hoogte...21 cm
Diepte..37 cm

Nuttig volume..32 liter

inbouw





De oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een gemakkelijke reiniging garandeert.

Voor een optimale luchtcirculatie dient u met de volgende punten rekening te houden :

- De oven kan onder een werkblad of in een kolommeubel met aangepaste afmetingen voor het inbouwen van de oven worden geïnstalleerd. Maak een uitsparing van 50 mm bij 50 mm in de achterwand van de inbouwruimte om de voedingskabel door te trekken (zie schema hieronder).

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 2 mm ten opzichte van de meubelwand aan beide zijkanten.

- Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bekleed zijn.

- Plaats de oven pas in de inbouwruimte nadat de stroomtoevoer is afgesloten.

- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de van schroefgaten voorziene zijranden in het meubel vast (zie schema). Maak vooraf een gat met een diameter van 3 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.

Laat voor het reinigende oven afkoelen

Over het algemeen mag u geen schuurpoeders, metalen sponzen en scherpe voorwerpen gebruiken.

- Kantelen van de grill

De grill kan worden gekanteld om het bovendeel van het rooster te reinigen.

a) Trek de grill een beetje naar voren.
b) Kantel de grill.
c) De bovenzijde is nu zichtbaar.

Om de grill terug te plaatsen, gaat u in de omgekeerde volgorde te werk.
Belangrijk : let erop dat de grill terug op zijn plaats zit alvorens de oven opnieuw te gebruiken.

Inschuifsleuven :

De inschuifsleuven kunnen worden verwijderd om ze te reinigen :

a) Til de sleuf lichtjes op.

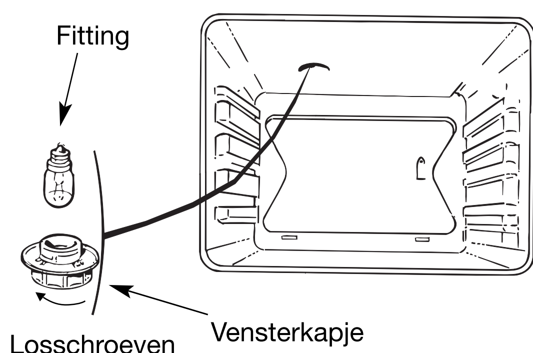
b) Draai de sleuf zonder ze te forceren.

c) Verwijder de sleuf.

- De omtrek van de ovendeur en de binnenwanden dienen altijd schoon te zijn. Indien deze oppervlakken door achtergebleven vuil beschadigd raken, neemt u contact or met een erkend technicus alvorens de oven opnieuw te gebruiken.

- Indien er geurvorming optreedt of in geval van een vuile oven, laat u een bakje water, met wat citroensap of azijn, ongeveer 2 minuten koken. Reinig daarna de ovenwanden met een beetje afwasmiddel.

vervanging van de ovenlamp



- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

BELANGRIJK : Schakel altijd de stroomtoevoer naar de oven uit alvorens de lamp te vervangen en laat indien nodig de oven afkoelen.

a) Draai het vensterkapje een kwartslag naar links.

b) Draai de lamp naar links los.

Kenmerken van de lamp :
- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- schroeffitting E 14

c) Plaats een nieuwe lamp en draai het vensterkapje

opnieuw dicht. Sluit de oven opnieuw aan.

Opmerking : gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en de lamp (praktisch!).

U twijfelt over de goede werking van uw oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval eerst de volgende punten :

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	*De oven is niet aangesloten* *De zekering in de meterkast is defect.* *Andere oorzaken.*	*- Sluit de oven aan.* *-Vervang de zekering van uw installatie (16 A).* *- Neem contact op met de ATAG-servicedienst*
De ovenverlichting werkt niet meer.	*De lamp is defect.* *De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.*	*- Vervang de lamp.* *- Sluit de oven aan of vervang de zekering*
De afkoelingsventilator blijft draaien nadat de oven is uitgezet.	*De ventilatie stopt normaal 3 minuten na het einde van de kookcyclus.* *Indien de ventilator na 1 uur blijft draaien.*	*- GEEN MAATREGELEN* *- Neem contact op met de ATAG-servicedienst*
De ovenlamp blijft branden nadat de oven is uitgeschakeld.	*1. De ovendeur is niet goed gesloten.* *2. Een magnetrononderdeel is defect.*	*1.Controleer of de ovendeur goed gesloten is.* *2. Neem contact op met de ATAG-servicedienst.*
De oven maakt een geluid na het einde van een bakcyclus..	*De ventilatie van het achterelement van de oven (onzichtbaar) werkt (zelfs indien de oven op 0 staat).*	*- Dit is normaal. De ventilatie van uw oven werkt tot 3 minuten na het einde van de kookcyclus.*
Vonkvorming	*Een metalen element staat te dicht bij de ovenwand of staat op het het rooster.*	*- Verwijder alle metalen elementen van bij de ovenwanden.* *- Gebruik nooit een metalen element op het rooster.*
Op magnetron stand wordt het gerecht niet verwarmd.	*De microgolven bereiken het gerecht niet.* *De ovendeur is niet goed gesloten.*	*- Controleer of de gebruikte kookpan of schaal geschikt is voor magnetrons.* *- Controleer of de ovendeur goed gesloten is.*

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem u contact op met de servicedienst.

introduction

Madame, Monsieur,

Vous faîtes confiance à Atag en choisissant ce Four et nous vous en remercions.

Pour profiter pleinement, dès aujourd'hui, des nombreux avantages de votre nouveau partenaire, nous vous recommandons de lire attentivement les conseils de ce guide.

Atag développe continuellement de nouvelles technologies pour vous offrir le meilleur des fours. Celui-ci recelle les innovations les plus récentes.
En combinant ses multiples fonctions et accessoires, vous tirez le meilleur parti de votre four et exaltez la saveur de vos recettes préférées.

Au fil des années vous pourrez ainsi renouveller, dans les meilleures conditions, vos expériences culinaires pour le plaisir de tous.

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabriquant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...)

- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant ; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible, à cause des risques d'inflammation.

- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de décongélation. Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4cm) sous le couvercle. Toutefois le temps de réchauffage sera légèrement plus long. Dans ce cas, veuillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre de la sole et qu'en aucun cas elle ne soit à moins d'1 cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil.

- Pour les enfants, il est impératif :

- de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
- de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.

MISE EN GARDE : Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance sauf si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sure et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.

- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas ; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.

- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des oeufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves et/ou la dégradation irrémédiable de votre four.

- Lors du réchauffage des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Afin d'éviter un débordement et tout risque de brûlure, attendez 20 secondes avant de sortir le récipient de l'appareil ou d'y introduire un élément quelconque pour empêcher le liquide de gicler subitement.

- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

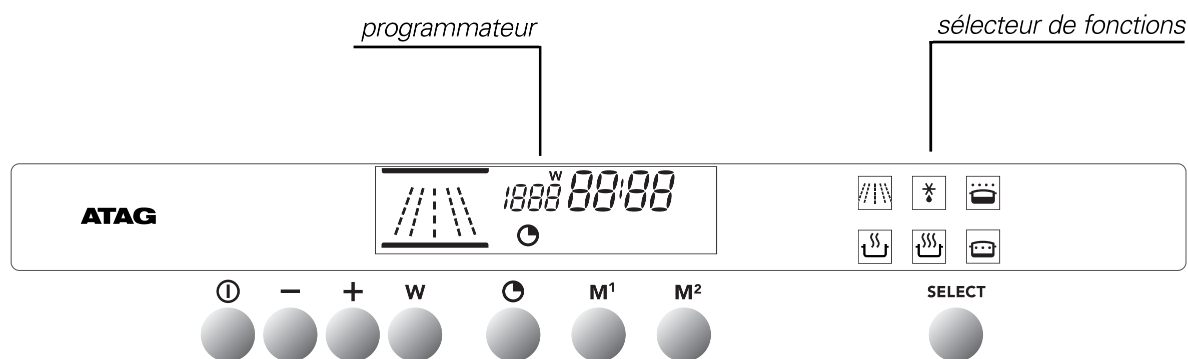
- Des temps trops longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

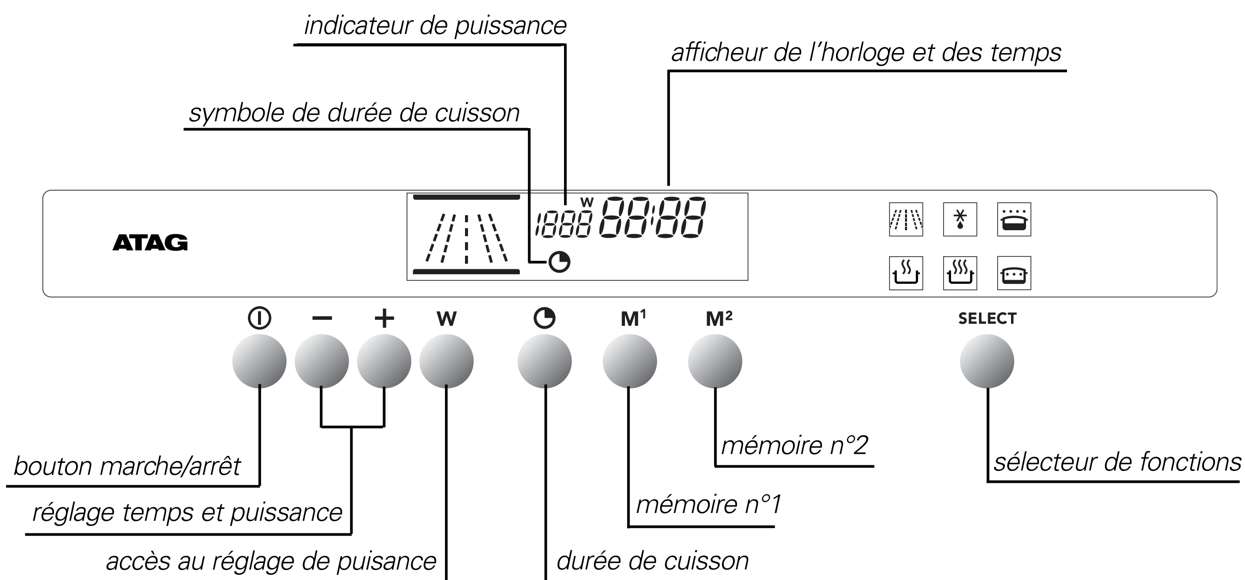
- Si vous constatez l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique.

tables des matières

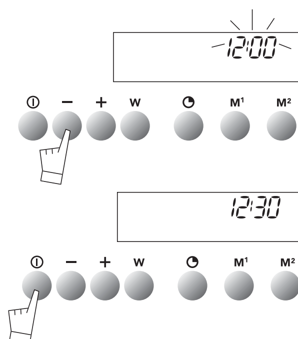
comment se présente votre four ?	
présentation du bandeau	5
comment utiliser votre four	
mettre à l'heure	6
faire une cuisson	7
décongeler automatiquement au micro-ondes	8
personnaliser la puissance de cuisson	9
mémoriser une cuisson	9-10
utiliser la sécurité enfant	10
mettre l'afficheur en mode veille	10
modes de cuisson du four	
description des fonctions	11
casserolerie	
accessoires	12
pour l'installateur	
raccordement	13
caractéristiques techniques	13
encastrement	14
entretien général	15
changer l'ampoule	15
pannes	16

présentation du bandeau





mettre à l’heure



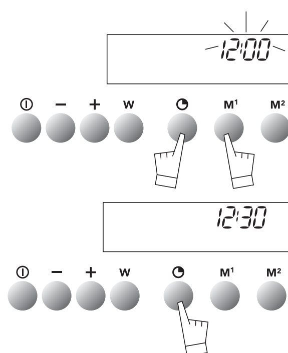
Lors du branchement

L’affichage clignote.
Réglez l’heure avec **+** ou **-** (le maintien de la touche permet d’obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche **START/STOP** pour valider.

NOTA: S’il n’y a pas de validation par la touche **START/STOP**, l’enregistrement est automatique après quelques secondes.



Remise à l’heure de l’horloge

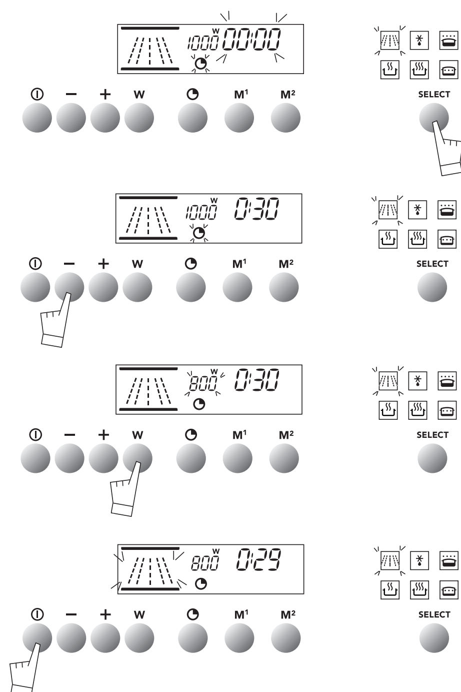
Appuyez simultanément sur les touches ◔ et **M1** pendant quelques secondes jusqu’à faire clignoter l’affichage.

Ajustez le réglage de l’heure avec les touches **+** ou **-**.

Appuyez sur la touche ◔ pour valider.

NOTA : S’il n’y a pas de validation par la touche ◔ , l’enregistrement est automatique après quelques secondes.

faire une cuisson



Votre four possède 6 fonctions de cuisson micro-ondes:



Attention : Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four à vide dans ces différents modes.

- Sélectionnez avec la touche **SELECT** , la fonction
- Réglez le temps de cuisson
  - Le symbole clignote
  - Ajustez en appuyant sur les touches **+** ou **-**.
    Exemple : 30 secondes
- Réglez la puissance :
  - Appuyez sur la touche **W**, *1000W* clignote.
  - Ajustez en appuyant sur les touches **+** ou **-.**
    Exemple : 800W
  - Assurez vous que la porte est bien fermée.
    Validez votre choix en appuyant sur **START/STOP.**
    Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.

Si nécessaire, arrêtez la cuisson en appuyant sur la touche **START/STOP** pendant 1 seconde.

NOTA :
<u>OUVERTURE DE PORTE EN COURS DE CUISSON</u>

Lorsque vous ouvrez votre porte en cours de cuisson, le four suspend le fonctionnement en cours.
Lorsque vous refermez la porte du four, la cuisson redémarre par un appui sur **START/STOP**.

Les fonctions n'ont pas besoin de réglage de puissance.

comment utiliser votre four ?

décongeler automatiquement au micro-ondes

Avec votre nouveau micro-ondes, finies les heures d'attente pour décongeler votre aliment ! Le micro-ondes est le meilleur allié du congélateur, permettant une décongélation jusqu'à dix fois plus rapide qu'à température ambiante.

Conseils :
- Le temps de décongélation varie selon le type d'appareils. Il dépend aussi de la forme, la taille, la température initiale,la qualité de l'aliment.
- Prendre soin de retirer le lien métallique du sachet de décongélation lorsque vous décongelez les aliments directement dans leur sachet.

- Lorsqu'il y a des cristaux de glace sur l'aliment, les retirer au préalable à l'aide d'un couteau, sinon la glace ferait écran et retarderait ainsi le processus de décongélation.

- Décongeler viandes et poissons sur une soucoupe renversée dans une autre assiette, de façon à laisser écouler le jus, qui, en contact avec l'aliment, provoquerait un début de cuisson.

- Afin d'obtenir une décongélation homogène, dès que possible, séparer les escalopes de volaille ou les filets de poisson, et détacher les morceaux de viande.

- Retourner ou remuer les aliments à mi-décongélation.

- Laisser reposer les aliments après les avoir décongelés.
En règle générale : temps de repos=temps de décongélation.

- Ne jamais recongeler un aliment avant de l'avoir cuisiné.

décongeler automatiquement au micro-ondes

Décongélation pains et pâtes

Aliments	Quantité	Temps
pain baguette	100g	45 s à 55 s
	200g	1 à 1 min 30 s
pain boule	400g	2 min à 2 min 30 s
pâte feuilletée ou brisée	300g	1 min

poser dans le plat verre posé sur la sole

Décongélation crustacés

Aliments	Quantité	Temps
coquilles St Jacques (noix)	500g	5 min
crevettes décortiquées	100g	1 min 30 s à 2 min
crevettes roses entières	200g	5 à 7 min
gambas (10)	500g	11 à 13 min
langoustines	1000g	10 à 11 min

poser dans le plat verre posé sur la sole

Décongélation poissons

Aliments	Quantité	Temps
filets de cabillaud ou d'églefin	400g	3 à 4 min
merlans, colinots	500g	3 à 4 min
soles, carrelets (2)	300g	2 min à 2 min 30 s
tranches de colin	1 unité	1 min 30 s à 2 min
lieu, saumon	4 unités	4 à 5 min
truites (3)	540g	4 à 5 min

poser dans le plat verre posé sur la sole

Décongélation viandes

Aliments	Quantité	Temps
coquelets, pigeon	500g à 600g	5 à 7 min
escalope de poulet (2)	200g	3 à 4 min
cuisses de poulet (4)	1000g	7 à 9 min............. .....retounez à mi_temps
poulet entier	1000g	11 à 13 min
côtes de veau	600g	5 min
rôti de boeuf	1000g	10 min
steaks hachés (4)	360g	3 à 4 min
viandes en morceaux	600g	6 à 7 min

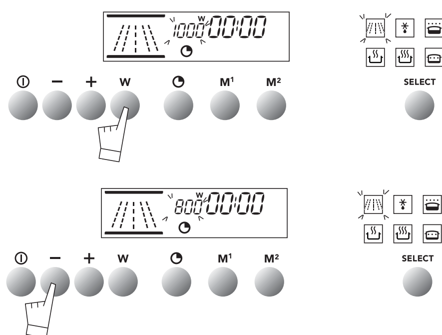
poser dans le plat verre posé sur la sole

Décongélation fruits

Aliments	Quantité	Temps
fraises	250g	2 à 3 min
framboises, griottes	250g	2 à 3 min
groseilles, myrtilles, cassis	250g	2 min 3 s à 4 min

poser dans le plat verre posé sur la sole

personnaliser la puissance de cuisson

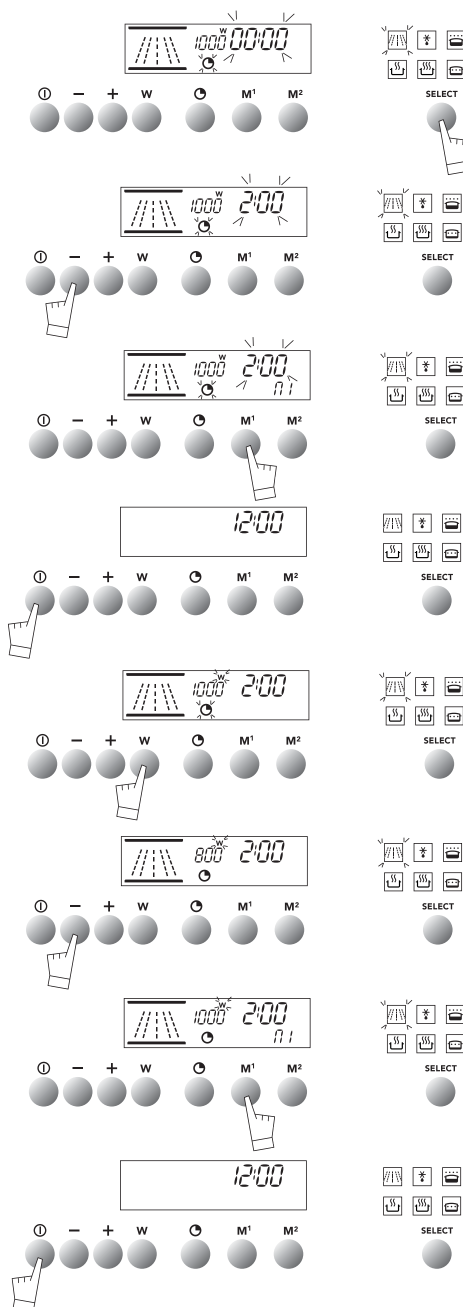


Lors de la sélection du mode de cuisson ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser la puissance de la première fonction de cuisson
Appuyez sur la touche **W,** pendant 2 secondes.

Un bip sonore retentit, les chiffres indiquant la puissance clignotent.
Ajustez par les touches + ou - la consigne de puissance que vous désirez enregistrer.
Validez par un appui sur la touche **START/STOP**.
Lors de vos prochaines cuissons, la cuisson que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.
Cette opération de personnalisation est renouvelable autant de fois que vous le désirez.

comment utiliser votre four ?

mémoriser une cuisson



Votre four possède 2 touches de mémorisation **M1** et **M2** qui vous permettent de sauvegarder les caractéristiques de vos 2 modes de cuisson les plus fréquemment utilisés.

Cette mémorisation est possible pour toutes les fonctions.

Vous pouvez mémoriser une puissance et un temps de cuisson

Vous pouvez mémoriser le temps de cuisson.

Exemple d'utilisation en fonction :

- Sélectionnez la cuisson

- Réglez par les touches **+** ou **-**, votre temps de cuisson,
Exemple : 2 minutes

- Vous pouvez d'ores et déjà mémoriser votre choix en appuyant pendant 2 secondes sur **M1** ou **M2**

- 2 bips retentissent, et confirment votre sélection **M1** ou **M2** s'affiche.

- Sortir du mode Mémorisation, par un appui sur **START/STOP**.

- Pour la fonction , vous pouvez également après le choix de la durée, mémoriser une puissance.

- Appuyez après le réglage de la durée sur la touche **W**. **W** clignote.

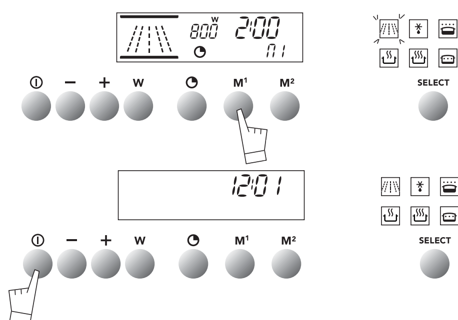
- Ajustez la puissance voulue, par les touches **+** ou **-.**
Exemple : 800W

- Mémorisez votre choix en appuyant quelques secondes sur **M1** ou **M2.**

2 bips retentissent et confirme votre choix; **M2** s'affiche.

- Sortez du mode Mémorisation, par un appui prolongé sur **START/STOP**.

mémoriser une cuisson

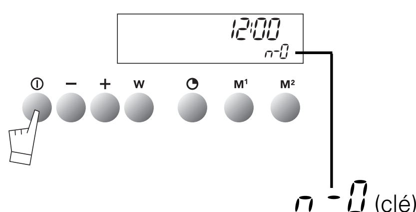


Pour démarrer une cuisson Mémorisée :

- Appuyez sur **M1** ou **M2**.
- La cuisson démarre instantanément.
- Pour interrompre votre cuisson avant la fin du décompte, appuyez sur **START/STOP.**

NOTA : Cette opération de mémorisation est renouvelable autant de fois que vous le désirez.

utiliser la sécurité enfant



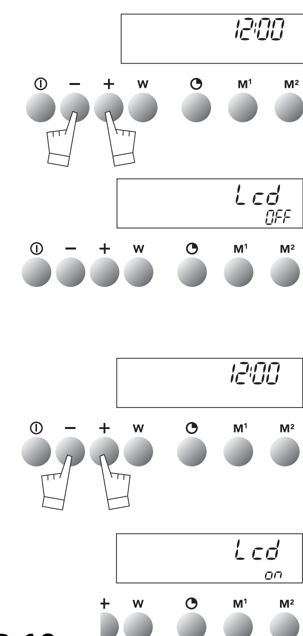
Afin de pouvoir éviter la mise en route intempestive de votre four, il vous est possible de verrouiller vos commandes, pour cela :

- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore court puis un bip sonore long.
Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et à l'apparition de la clé n-0 dans l'afficheur.

- pour déverrouiller vos commandes, effectuez de nouveau la même opération.
- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore long. Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et la disparition de la clé n-0 dans l'afficheur

NOTA : Seule la fonction "Minuterie indépendante" reste fonctionnelle.

mettre l'afficheur en mode veille



Afin de limiter la consommation d'énergie de votre four hors utilisation, vous avez la possibilité de mettre votre afficheur en MODE VEILLE.
Pour cela, veuillez suivre la procédure suivante :

ACTIVATION DU MODE VEILLE :

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd off"
- Relâchez l'appui
- 30 secondes après votre afficheur s'éteint.

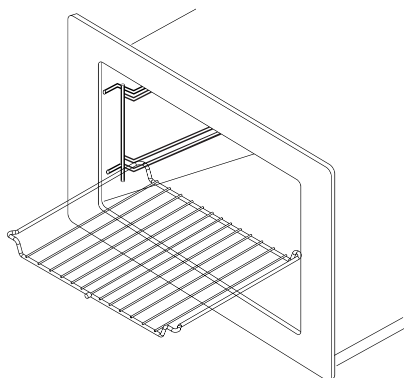
Votre four est maintenant en mode veille, il s'éteindra automatiquement après 30 secondes en mode affichage heure.

DESACTIVATION DU MODE VEILLE :

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd on"
- Relâchez l'appui

- Vous êtes sorti du mode veille, votre afficheur reste allumé en permanence.

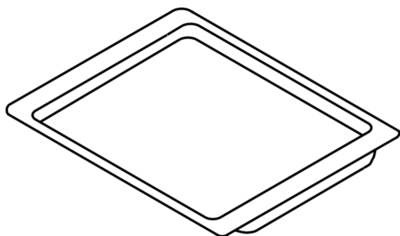
FONCTIONS	Eléments en fonctionnement	DESCRIPTIONS FONCTIONS	Niveaux préconisés
Puissance mini / présélectionnée / maxi 100W / 1000W / 1000W Micro-ondes	Cuisson Réchauffage	La source d'énergie est fournie par les micro-ondes. La repartition est faite par une combinaison d' - 1 générateur en haut + - 1 générateur en bas Réchauffage 2 niveaux.	2 1 0
Temps Décongélation Auto		Cette fonction permet une bonne optimisation de la décongélation.	2 1 0
80W Maintien au chaud		Cette fonction est utiliséepour : - maintenir au chaud toutes vos préparations - décongélation des aliments fragiles : (ex : beurre fruits rouges, fromages...)	2 1 0
750W Cuisson douce		Cette fonction est utilisée pour : - réchauffer ou cuire tous les aliments liquides ou solides ainsi que les plas préparés frais ou surgelés.	2 1 0
1000W Cuisson forte		Cette fonction permet d'accélerer la cuisson : - des liquides (ex : potages...) - des aliments à forte teneur en eau (Tomate, courgette...)	2 1 0
500W Mijotage et cuisson très douce		Cette fonction est utilisée pour : - terminer des cuissons commencées en cuisson : (haricots blancs, lentilles, laitages) - la cuisson des poissons. - Réchauffer deux assiettes silmutanément niveau 0 et l'autre sur le niveau 2 posée sur la grille.	2 1 0



Grille support de plat réversible

Le retournement de cette grille vous permet de bénéficier de hauteurs d'enfournement supplémentaires.

Elle doit être utiliser que pour le réchauffage 2 niveaux.



Plat en verre

Il peut s'utiliser sur la sole de votre four pour récupérer les jus de cuisson ou les graisses des aliments cuits sur la grille.
Il peut également servir pour la fonction décongélation.

ASTUCE : Afin de préserver la propreté de votre four pour toutes les fonctions de cuisson, vous pouvez poser votre plat en verre sur la sole de votre four.

Conseils importants :
Après une cuisson, ne pas prendre à main nue la casserolerie.

raccordement

**En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l’installation et le raccordement des appareils Atag.
C’est pourquoi notre garantie s’applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l’installation et le raccordement auront été effectués par vos soins, conformément aux dispositions des décrets en vigueur.
Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l’installateur, à l’exclusion de celle de la société Atag.**

Le raccordement électrique doit être réalisé par un installateur électricien. Il devra s’assurer que l’appareil a bien été raccordé conformément aux instructions de montage et aux réglementations locales.
Lorsque l’appareil n’est pas raccordé au réseau par l’intermédiaire d’une fiche de prise de courant, un dispositif de coupure omnipolaire (avec une ouverture de contact de 3 mm minimum), doit être installé côté alimentation pour respecter les prescriptions de sécurité.
NOTA : Lors de la mise sous tension de votre appareil, l’électronique de votre four s’initialise, neutralisant l’éclairage pendant quelques secondes.
Dans le cas d’un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l’installation de l’appareil.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d’accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

AVERTISSEMENT : Certaines parties internes présentent un danger de choc électrique, même après coupure de l’alimentation. Seul un personnel qualifié peut intervenir sans danger pour une réparation qui nécessite le retrait d’un couvercle protégeant contre l’exposition à l’énergie des mico-ondes.
Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d’éviter un danger.

caractéristiques techniques

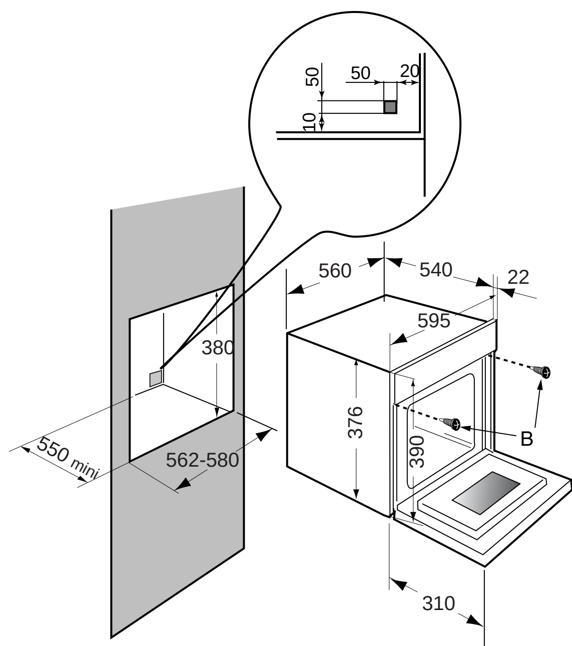
Tension de fonctionnement...................................220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale absorbée en cuisson..................................2,06 kW
Puissance restituée en micro-ondes.......................................1000W

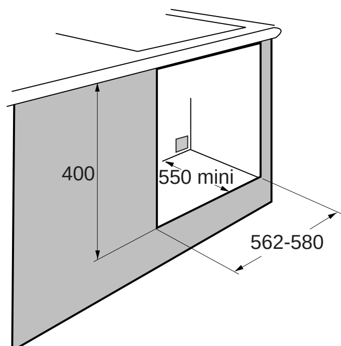
Micro ondes 1 h à 1000w..2,06 kWh

Dimensions utiles du four
Largeur... ......42 cm
Hauteur...21 cm
Profondeur..37 cm

Volume utile..32 litres

encastrement





Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson remarquables en respectant les éléments suivants :

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Pratiquez, dans la paroi arrière de la niche, une découpe de 50mmx50mm pour le passage du cordon d'alimentation (voir schéma ci-contre).

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm mini avec le meuble voisin.

- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière)

- Le four à encastrer ne doit être placé dans la niche que si son alimentation en courant électrique est coupée.

- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.

Dépose des gradins :

les gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage

a) Levez légèrement

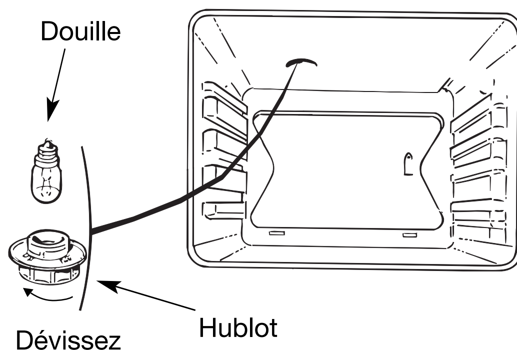
b) Pivotez sans forcer

c) Enlevez.

- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent être toujours propres. Si par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

changer l'ampoule



- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

ATTENTION ! Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laisser refroidir si besoin l'appareil.

a) Tournez le hublot vers la gauche.

b) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- culot E 14

c) Changez l'ampoule puis remontez le hublot.

Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

pannes
que faire si...

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	*Le four n'est pas branché. Le fusible de votre installation est hors service. Autres causes.*	*- Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Faire appel au Service Après-Vente.*
La lampe du four ne fonctionne plus.	*La lampe est hors service. Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.*	*- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.*
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	*La ventilation doit s'arrêter 3 minutes après la cuisson. Si pas d'arrêt après 1 heure*	*- R.A.S. - Faire appel au Service Après-Vente.*
La lampe du four reste allumée, le four étant à l'arrêt.	*1. La porte du four est mal fermée. 2. Un composant Micro-ondes est défectueux.*	*1. Vérifier la fermeture de la porte. 2. Faire appel au Service Après Vente*
Le four fait du bruit après la fin de cuisson.	*La ventilation de la partie supérieure du four (invisible) fonctionne(voire même sur la position arrêt)*	*- C'est normal, les fours sont équipés d'une ventilation qui fonctionne 3 minutes après la cuisson.*
Le four produit des étincelles.	*Un élément métallique se trouve trop près d'une paroi ou de la grille.*	*- Eloigner tout élément métallique des parois du four. - Ne jamais utiliser d'élément métallique avec la grille.*
L'aliment n'est pas chauffé en mode micro- ondes	*Les micro-ondes n'atteignent pas l'aliment. La porte est mal fermée.*	*- Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes. - Vérifier la fermeture de la porte.*

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Einführung

Sehr geehrte Damen und Herren,
Sie haben uns durch die Wahl eines Backofens von De Dietrich Ihr Vertrauen ausges-prochen und wir danken Ihnen dafür.

Damit Sie die zahlreichen Möglichkeiten Ihres neuen Küchenpartners sofort ganz aus-schöpfen können empfehlen wir Ihnen, die Ratschläge in dieser Anleitung aufmerksam durchzulesen.

De Dietrich entwickelt ständig neue Technologien, um Ihnen das Beste vom Backofen zu bieten. Ihr Backofen profitiert von den neusten technischen Errungenschaften.

Durch die Kombination seiner zahlreichen Funktionen und Zubehörteile können Sie einen optimalen Nutzen aus Ihrem Backofen ziehen und den Wohlgeschmack Ihrer Lieblingsrezepte noch verfeinern.

Dadurch können Sie über lange Jahre hinweg Ihre Koch- und Back-Erlebnisse zur Freude aller unter optimalen Bedingungen wiederholen.

Empfehlungen

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten, Aufwärmen und Auftauen von Lebensmitteln im Hausgebrauch bestimmt. Für Schäden durch unsachgemäßen Umgang kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.

- Prüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts, ob die Behälter und Zubehörteile für Mikrowellenherde geeignet sind (Geschirr aus feuerfestem Glas, Porzellan o.ä.).

- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, dieses nicht leer und ohne Einsatz einschalten.

- Nehmen Sie keine Veränderungen an den Öffnungen auf der Verriegelung auf der Vorderseite des Geräts vor, da dieses sonst beschädigt werden kann.

- Wenn Sie Einweg-Behälter aus Kunststoff, Papier o.a. brennbarem Material zum Zubereiten bzw. Aufwärmen der Speisen verwenden, achten Sie häufig auf das Gerät, da in diesem Fall eine gewisse Brandgefahr besteht.

- Es wird abgeraten, Metallgegenstände - Besteck, Verschlüsse, Klammern usw. aus Metall bei Gefrierbeuteln - in den Mikrowellenherd zu bringen.
  Jedoch können Sie gelegentlich Lebensmittel aufwärmen, die in flachen Aluminiumschalen (max. 4 cm hoch) mit Deckel verpackt sind. Allerdings verlängert sich dadurch die Aufwärmzeit geringfügig. Bitte achten Sie in einem solchen Fall darauf, dass die Schale richtig in der Mitte auf dem Backofenboden positioniert und der Abstand zu den Metallwänden und der Gerätetür keinesfalls kleiner als 1 cm ist.

- Bitte achten Sie bei der Zubereitung von Kindernahrung auf folgende Punkte:

- Vor dem Aufwärmen von Schoppen den Sauger abnehmen und danach den Inhalt schütteln und mit dem Handrücken auf geeignete Temperatur prüfen.
- Nach dem Aufwärmen von Speisen diese durchmischen und auf geeignete Temperatur prüfen, um innere Verbrennungen beim Essen zu verhindern.

WARNUNG: Kinder den Mikrowellenherd nicht unbeaufsichtigt und ohne die entsprechenden Erläuterungen bedienen lassen, um sicherzustellen, dass sie die damit verbundenen Gefahren eindeutig verstanden haben.

- In den meisten Fällen empfiehlt es sich, die Speisen zum Aufwärmen zuzudecken, um deren Eintrocknen und ein Verschmutzen des Innenraums zu verhindern. Vor dem Erwärmen von Flüssigkeit in einer Flasche oder in einem anderen dicht abgeschlossenen Behälter muss jedoch der Verschluss bzw. Deckel geöffnet werden, um ein Explodieren des Behälters zu verhindern.

- Das Erhitzen von Eiern in der Schale, im Wasserbad und als Spiegelei ist zu vermeiden, da sie beim Erhitzen verspritzen und dadurch ernsthafte Verbrennungen bzw. erhebliche Verschmutzung oder gar eine Beschädigung des Geräts bewirken können.

- Beachten Sie beim Erwärmen von Flüssigkeiten, dass der Siedepunkt erreicht werden kann, ohne dass es dabei zu dem üblichen Aufsteigen von Luftblasen kommt. Verhindern Sie Verbrennungen, indem Sie entweder vor dem herausnehmen des Behälters ca. 20 Sekunden warten oder ein beliebiges Element hineinlegen, wodurch ein Überkochen verhindert wird.

- Stellen Sie beim Erwärmen kleiner Mengen (Würstchen, Brötchen usw.) ein Glas Wasser daneben.

- Bei zu langem Aufwärmen können die Speisen austrocknen bzw. verkohlen. Beachten Sie deshalb, dass die Zeit zum Erwärmen bei einem Mikrowellenherd wesentlich niedriger ist als bei einem normalen Backofen.

- SWenn Sie eine Rauchbildung feststellen, lassen Sie die Tür geschlossen und schalten Sie das Gerät ab bzw. unterbrechen Sie dessen Stromversorgung.

Inhalt

Wie ist Ihr Backofen aufgebaut?

Aufbau der Bedienblende 5

Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit 6

Durchführen eines Garvorgangs 7

Automatisch in der Mikrowelle auftauen 8

Persönliche Wahl der Garleistung 9

Einen Garvorgang speichern 9-10

Verwendung der Kindersicherung 10

Einstellen des Sicherheitsmodus der Anzeige 10

Garverfahren des Backofens

Funktionsbeschreibung 11

Backofenzubehör

Zubehör 12

Für den Installateur

Anschluss 13

Technische Daten 13

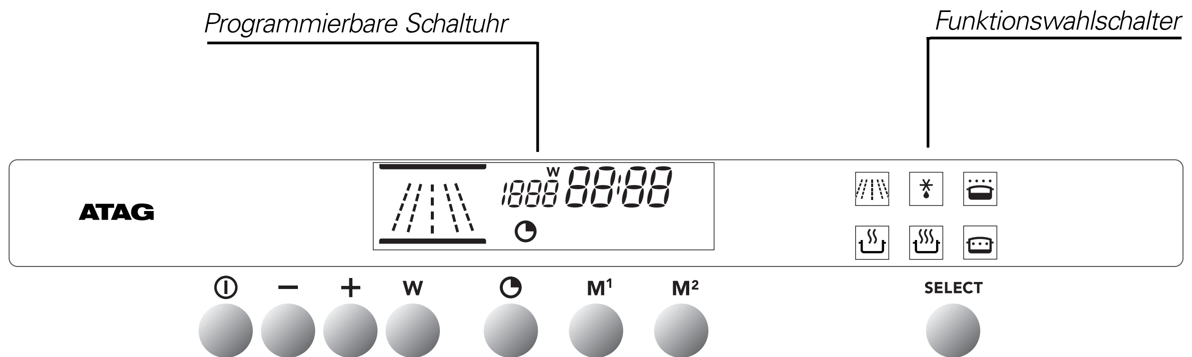
Einbau 14

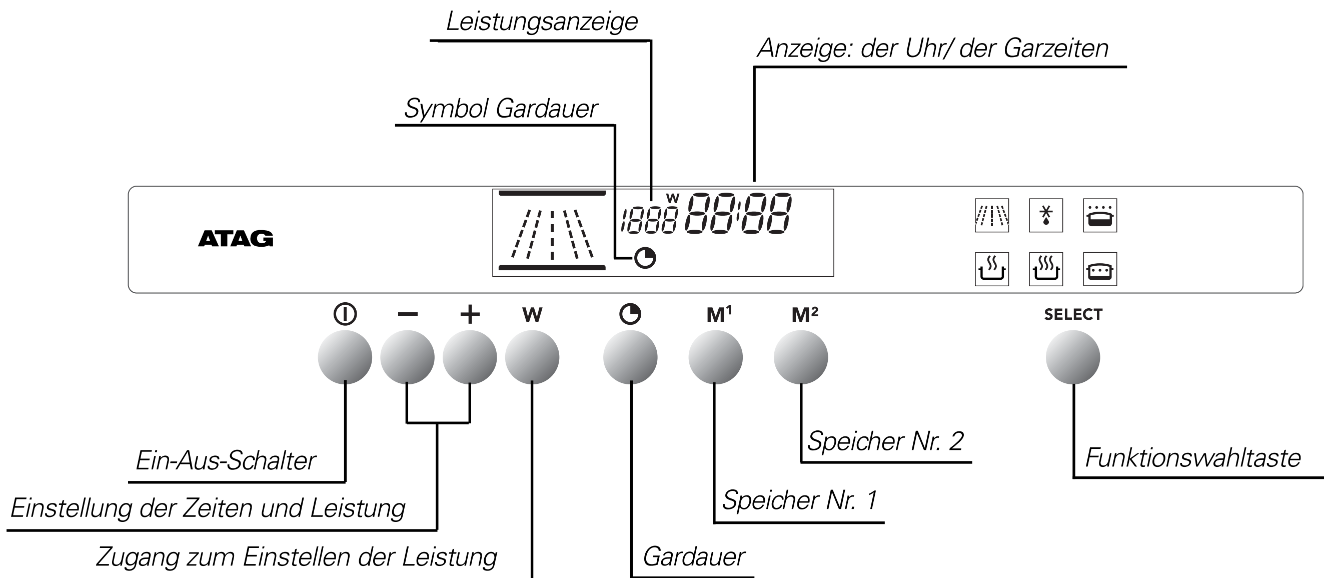
Allgemeine Wartung 15

Auswechseln einer Lampe 15

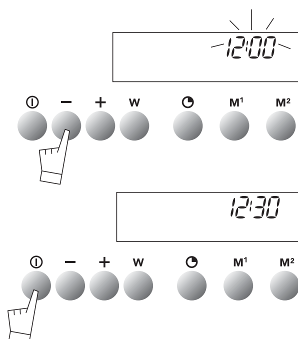
Funktionsstörungen 16

Aufbau der Bedienblende





Einstellen der Uhrzeit



Bei der Inbetriebnahme

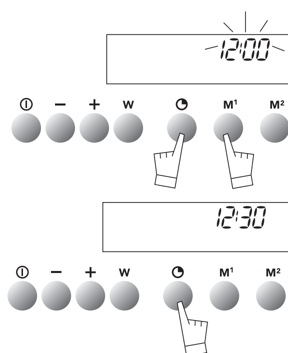
Die Anzeige blinkt.

Stellen Sie die Uhrzeit mit **+** oder **-** ein (bei gedrückter Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf).

Beispiel: 12.30 Uhr

Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste **START/STOP**.

ANMERKUNG: Wenn nicht mit der Taste **START/STOP** bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.



Korrektur der Uhrzeit

Drücken Sie einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten ◔ und ◔ bis die Anzeige blinkt.

Korrigieren Sie die Einstellung mit den Tasten **+** oder **-**.

Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste ◔ .

ANMERKUNG: Wenn nicht mit der Taste ◔ , bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.

Betrieb des Backofens
Durchführen eines Garvorgangs

Ihr Mikrowellenherd besitzt 6 Funktionen für die Zubereitung von Speisen:



Achtung: In keiner dieser Betriebsarten den Mikrowellenherd in leerem Zustand betreiben.

- Wählen Sie die Funktion **SELECT** , mit der Taste
- Stellen Sie die Heizdauer ein
  - Das Symbol blinkt
  - Stellen Sie die Heizdauer mit den Tasten + und - ein.

    Beispiel: 30 Sekunden
- Stellen Sie die Heizleistung ein:
  - Drücken Sie auf die Taste **W**, die Anzeige *1000W* blinkt.
  - Stellen Sie die Heizleistung mit den Tasten + und - ein.

    Beispiel: 800W
  - Prüfen Sie, ob die Tür einwandfrei geschlossen ist.

    Bestätigen Sie die Einstellungen durch Drücken der **START/STOP**-Taste.

Die Heizung wird eingeschaltet und die verbleibende Heizdauer wird durch sekundenweises Rückwärtszählen angezeigt.

Um das Heizen abzubrechen, drücken Sie 1 Sekunde lang auf die **START/STOP**-Taste.

HINWEIS:
ÖFFNEN DER TÜR BEI LAUFENDEM HEIZBETRIEB

Wenn Sie die Tür bei laufendem Heizbetrieb öffnen, wird die Heizung automatisch unterbrochen Wenn Sie danach die Tür wieder schließen, wird die Heizung wieder für die verbleibende Heizdauer eingeschaltet, sobald Sie auf die **START/STOP**-Taste drücken.

Bei den Funktionen ist keine Einstellung der Heizleistung erforderlich

Betrieb des Backofens
Automatisch in der Mikrowelle auftauen

Mit dem neuen Mikrowellenherd brauchen Sie nicht mehr stundenlang warten, bis die tiefgefrorenen Speisen aufgetaut sind! Der Mikrowellenherd ist die ideale Ergänzung zur Tiefkühltruhe, denn damit kann das Auftauen bis zu zehn Mal schneller als bei Raumtemperatur erfolgen.

Empfehlungen:
- Die Auftauzeit hängt vom einerseits Typ des Mikrowellenherds und andererseits von der Größe, Form und Ausgangstemperatur der eingefrorenen Lebensmittel ab.

- Wenn die Speise im Gefrierbeutel aufgetaut werden soll, sicherstellen, dass er nicht mit einer Metallklammer verschlossen ist. Anderenfalls diese vorher entfernen.

- Wenn sich Rauhreif auf dem tiefgefrorenen Gut gebildet hat, diesen vor dem Einbringen in den Mikrowellenherd abkratzen, da er sonst einen Schirm bildet und das Auftauen verlängert.

- Fleisch und Fisch zum Auftauen auf einen umgedrehten kleinen Teller und diesen in einen großen Teller legen, damit der Saft abläuft, da dieser sonst in Berührung mit dem Fleisch/Fisch das Braten auslöst.

- Beim Auftauen von Fleisch/Fisch in Scheiben, diese nach und nach voneinander ablösen, um das Auftauen einheitlicher zu gestalten.

- Bei halb aufgetauten Gerichten diese umrühren.

- Im Mikrowellenherd aufgetaute Gerichte anschließend etwa um dieselbe Zeit wie zum Auftauen stehen lassen.

- Einmal aufgetaute Lebensmittel in keinem Fall wieder einfrieren!

Automatisch in der Mikrowelle auftauen

Auftauen von Brot und Teigwaren

Lebensmittel	Menge	Zeit
pain baguette	100g	45 s - 55 s
	200g	1 - 1 min 30 s
Rundes Brot	400g	2 min - 2 min 30 s
Blätter- und Mürbeteig	300g	1 min

in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen

Auftauen von Weich- und Krustentieren

Lebensmittel	Menge	Zeit
Jakobsmuscheln (ohne Schale)	500g	5 min
Krabben, geschält	100g	1 min 30 s - 2 min
rosa Krabben, ungeschält	200g	5 - 7 min
Gambas (10 Stück)	500g	11 - 13 min
Langustinen	1000g	10 - 11 min

in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen

Auftauen von Fisch

Lebensmittel	Menge	Zeit
Kaubeljau- und Schellfischfilet	400g	3 - 4 min
Wittling, Kohlfisch	500g	3 - 4 min
Scholle, Heilbutt (2 Stück)	300g	2 min - 2 min 30 s
Kohlfisch in Scheiben,	1 Stück	1 min 30 s - 2 min
Lachs, Dorsch	4 Stücke	4 - 5 min
Forelle (3 Stück)	540g	4 - 5 min

in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen

Auftauen von Fleisch

Lebensmittel	Menge	Zeit
Hähnchen, Tauben,	500g - 600g	5 - 7 min
Putenschnitzel (2 Stück)	200g	3 - 4 min
Hähnchenkeulen (4 Stück)	1000g	7 - 9 min.............
ganzes Hähnchen;	1000g	11 - 13 min
Kalbskotelett	600g	5 min
Rinderbraten	1000g	10 min
Hackfleisch (4 Stück)	360g	3 - 4 min
Fleisch in Stücken	600g	6 - 7 min

.....bei Halbzeit umdrehen

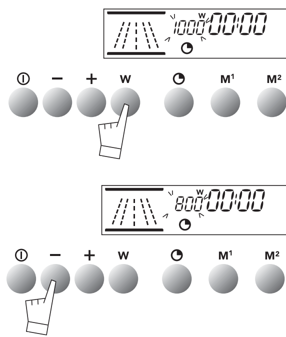
in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen

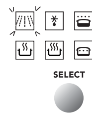
Auftauen von Früchten

Lebensmittel	Menge	Zeit
Erdbeeren	250g	2 - 3 min
Himbeeren, Kirschen	250g	2 - 3 min
Johannisbeeren, Heidelbeeren	250g	2 min 3 s - 4 min

in die auf den Boden des Backofens gestellte Glasschale legen

Persönliche Wahl der Garleistung



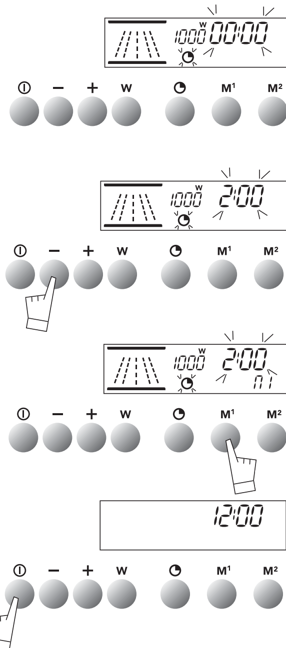


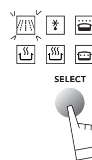
Beim Einstellen der Funktionen oder bei laufendem Heizbetrieb können Sie die Heizleistung bei der ersten Funktion einstellen:
Drücken Sie ca. 2 Sekunden lang auf die Taste **W**.

Es ertönt ein Piepton und die Anzeige für Heizleistung blinkt.
Stellen Sie die gewünschte Heizleistung mit den Tasten + und - lein.

Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **START/STOP**-Taste.
Die so eingestellte Heiztemperatur bleibt auch bei den nachfolgenden Anwendungen programmiert. Sie können diese individuelle Einstellung beliebig oft wiederholen.

Einen Garvorgang speichern





Ihr Mikrowellenherd besitzt zwei Programmspeicher **M1** und **M2** mit denen Sie die Daten der häufigsten Arbeitsprogramme abspeichern können.

Diese zwei Programmspeicher sind bei den Funktionen verfügbar.

Abei können sie die Einstellwerte für Heizleistung bzw. Heizdauer speichern.

Hier können Sie die Heizdauer speichern.

Anwendungsbeispiel bei der Funktion :

- Wählen Sie die Betriebsart

- Stellen Sie die gewünschte Heizdauer mit den Tasten + und -, ein.
Beispiel: 2 Minuten

- Um diesen Einstellwert zu speichern, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die tasten **M1** und **M2**

- Ihre Wahl wird mit 2 Pieptönen bestätigt.Es wird **M1** oder **M2** angezeigt.

- Zum Verlassen des Speichermodus drücken Sie längere Zeit auf die **START/STOP**-Taste.

- In der Betriebsart , können Sie nach der Heizdauer auch die Heizleistung speichern:

- Drücken Sie nach der Einstellung der Heizdauer auf die Taste **W.** bis das Symbol **W** blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Heizleistung mit den Tasten + und - ein.

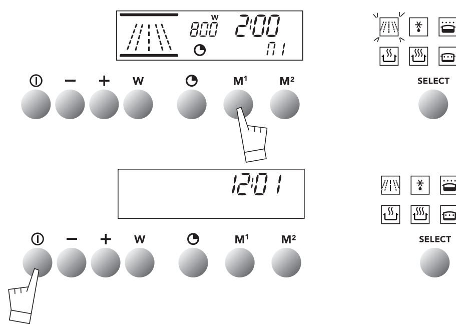
Beispiel: 800W

- Um diesen Einstellwert zu speichern, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die tasten **M1** und **M2**.

Ihre Wahl wird mit 2 Pieptönen bestätigt. Es wird **M2** angezeigt.

- Zum Verlassen des Speichermodus drücken Sie längere Zeit auf die **START/STOP**-Taste.

Betrieb des Backofens
Einen Garvorgang speichern



Zum Einschalten eines abgespeicherten Arbeitsprogramms:

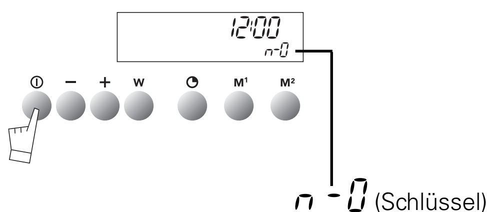
- Drücken Sie auf **M1** oder **M2**.

- Damit wird das jeweils gespeicherte Heizprogramm sofort ausgelöst.

- Zum Abbrechen des laufenden programms drücken Sie auf die **START/STOP**-Taste.

HINWEIS: Die Speicherung von Heizdauer und Heizleistung kann beliebig oft geändert werden.

Betrieb des Backofens
Verwendung der Kindersicherung



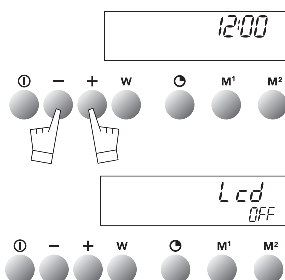
Um das ungewollte Einschalten Ihres Backofens zu verhindern können Sie die Bedienelemente verriegeln. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Drücken Sie auf die Taste **START/STOP**, bis Sie einen kurzen und einen langen Piepton hören.
Lassen Sie die Taste erst am Ende des Pieptons und beim Erscheinen des Schlüsselsymbols n-0 in der Anzeige los.

- Zum Entriegeln der Bedienelemente müssen Sie dieselbe Operation wiederholen.
- Drücken Sie auf die Taste START/STOP, bis Sie einen langen Piepton hören. Lassen Sie die Taste erst am Ende des Pieptons und beim Verschwinden des Schlüsselsymbols n-0 in der Anzeige los.

ANMERKUNG: Nur die Funktion unabhängige Schaltuhr bleibt funktionsfähig.

Betrieb des Backofens
Einstellen des Sicherheitsmodus der Anzeige



Wenn der Mikrowellenherd nicht benutzt wird, ist die Anzeige unnötig. Um Energie zu sparen, können Sie diese in Stand-by versetzen.
Dazu gehen Sie wie folgt vor:

STAND-BY AUSLÖSEN:

- Der Mikrowellenherd muss sich in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" befinden.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten +und -.
- Auf der Anzeige erscheint "Lcd OFF".
- Lassen Sie die beiden Tasten los.
- Nach 30 Sekunden wird die Anzeige in Stand-by ver-setzt.

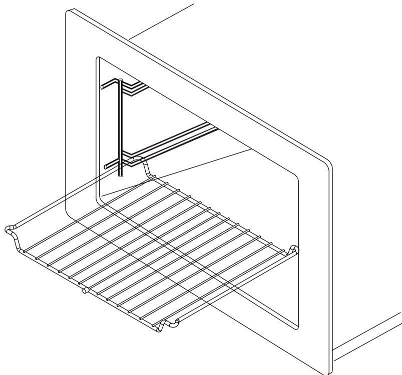
Der Mikrowellenherd befindet sich nun im Stand-by-Betrieb und die Anzeige verschwindet in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" automatisch nach 30 Sekunden.

STAND-BY BEENDEN:

- Der Mikrowellenherd muss sich in der Betriebsart "Anzeige der Uhrzeit" befinden.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten +und -.
- Auf der Anzeige erscheint "Lcd ON".
- Lassen Sie die beiden Tasten los.
- Der Mikrowellenherd befindet sich nun nicht mehr im Stand-by-Betrieb und die Angaben auf der Anzeige sind durchgehend sichtbar.

FUNKTIONEN	Aktive Elemente	FUNKTIONSBESCHREIBUNG	Empfohlene Schienen
Leistung min. / Voreinstellung / max. 100W / 1000W / 1000W **Mikrowellen**	Cuisson Réchauffage	Bei dieser Funktion wird die Heizenergie ausschließlich durch Mikrowellen erzeugt.Die Verteilung der Wärme erfolgt durch - eine obere Heizquelle - eine untere Heizquelle	2 1 0
Zeit **automatisches Auftauen**		Mit dieser Funktion werden tiefgekühlte Lebensmittel optimal aufgetaut	2 1 0
80 W **Warmhalten**		Diese Funktion dient zum - Warmhalten von Gerichten usw - Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln wie z. B. Butter, Beerenobst, Käse usw.	2 1 0
750 W **Sanftes Braten und Backen**		Diese Funktion dient zum - Aufwärmen oder Garen von flüssigen und festen Speisen, sowie von frischen oder tiefgekühlten Fertiggerichten.	2 1 0
1000 W **Starkes Braten und Backen**		Diese Funktion dient zum schnellen Garen von - flüssigen Speisen wie z. B. Suppen usw. - Gerichten mit hohem Wassergehalt wie z. B. Tomaten, Zucchinis usw.-	2 1 0
500 W **Schmoren und sehr sanftes Kochen**		Diese Funktion dient zum - abschließenden Garen nach vorherigem starkem bzw. sanftem Braten und Backen, z. B. weiße Bohnen, Linsen, Milchspeisen usw . - gleichzeitigen Aufwärmen von zwei Gerichten - eines auf dem Boden (0) und eines auf dem Grill (2)	2 1 0

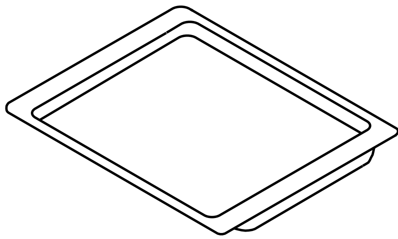
Zubehör



Wendbarer Rost für Kochgeschirr

Sie können diesen Rost umdrehen und dadurch unterschiedliche Höhen im Backofen erreichen.

Er darf nur beim Heizen mit 2 Stufen verwendet werden.



Glasplatte

Sie kann auf dem Boden des Backofens angebracht werden, um Bratensaft bzw. Fett aufzusammeln, das von dem Grillgut abtropft.
Sie kann auch für die Funktion Auftauen benutzt werden.

TIP: Um den Mikrowellenherd einwandfrei sauber zu halten, kann die Glasplatte immer auf dem Boden bleiben.

Wichtiger Hinweis:

Direkt nach dem Abschalten den Behälter nicht mit bloßer Hand berühren.

Anschluss

Nur Sie als Fachmann haben das Recht, die Installation und den Anschluss der Geräte von Atag durchzuführ-ren.
Aus diesem Grund gilt unsere Garantie nur und ausschließlich für jene Geräte, deren Installation und Anschluss von Ihnen gemäß den geltenden Bestimmungen durchgeführt wurde.
Bei der Nichteinhaltung dieser Bedingung übernimmt der Installateur die Haftung, die in diesem Fall nicht mehr von der Firma Atag gewährleistet wird.

Der elektrische Anschluss muss gemäß dem Anschlussschema auf der Rückseite des Backofens von einem Elektroinstallateur (siehe Seite 14) durchgeführt werden. Dieser muss sicherstellen, dass das Gerät gemäß den Montageanweisungen und geltenden Bestimmungen angeschlossen wurde.
Wenn das Gerät nicht mit Hilfe eines Steckers an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein Unterbrecher für alle Leitungen (mit einer Öffnung des Kontakts von mindestens 3 mm) auf der Versorgungsseite angebracht werden, um die Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.
ANMERKUNG: Beim Unterspannungsetzen Ihres Geräts wird die Elektronik des Backofens initialisiert und schaltet dabei einige Sekunden lang dessen Beleuchtung aus.
Bei einem Anschluss mit Hilfe einer Steckdose muss diese auch nach dem Einbau des Geräts zugänglich sein.
Bei einem Unfall aufgrund einer nicht vorhandenen oder fehlerhaften Erdung können wir nicht zur Haftung gezogen werden.

WARNUNG: Einige Teile im Innern des Backofens können auch nach vollzogener Trennung vom Stromnetzeinen elektrischen Schlag verursachen. Nur qualifiziertes Personal ist in der Lage, gefahrlos Reparaturen durchzuführen, für die die Abdeckung zu entfernen ist, die vor der Mikrowellenenergie schützt.
Um mögliche Gefahren abzuwenden, ist ein beschädigtes Stromversorgungskabel vom Hersteller, seinem Kundendienst bzw. Personen mit einer vergleichbaren Qualifikation auszuwechseln.

Für den Installateur

Technische Daten

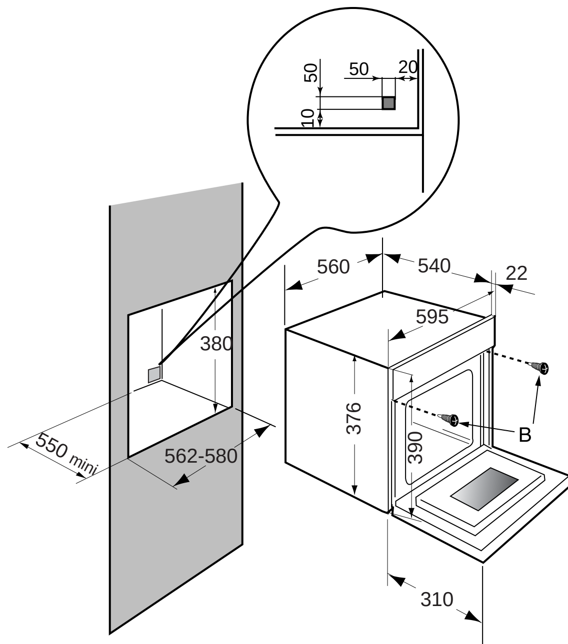
Betriebsspannung..220-240 V ~ 50 Hz
Gesamtleistungsaufnahme bei Heizbetrieb.............................2,06 kW
Abgegebene Leistung im Mikrowellenbetrieb..........................1000W

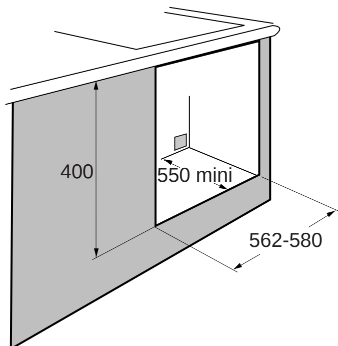
Mikrowelle 1 Std. 1000 W..2,06 kWh

Nutzbare Abmessungen des Backofens
Breite.. ......42 cm
Höhe..21 cm
Tiefe... ....37 cm

Nutzbarer Rauminhalt..32 liter

Einbau





Ihr Backofen verfügt über eine optimierte Luftzirkulation, die bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse erlaubt, wenn folgende Elemente berücksichtigt werden:

- Der Backofen muß in einem Kastenschrank eingebaut werden, wobei die notwendigen Einbaumaße einzuhalten sind. Schneiden Sie in der Rückwand der Einbaunische eine Öffnung von 50x50mm für die Durchführung des Stromkabels (siehe Abbildung unten).

- Zentrieren Sie den Backofen so in dem Möbel, dass ein Abstand von mindestens 2 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.

- Das Material des Möbels, in das der Backofen eingebaut wird, muss hitzebeständig sein (oder mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).

- Der Einbau-Backofen darf nur dann in die Nische gebracht werden, wenn seine Stromversorgung unterbrochen ist.

- Für eine größere Stabilität müssen Sie den Backofen mit 4 Schrauben in den für diesen Zweck in den Seitenverstrebungen vorgesehenen Löchern im Möbel befestigen (siehe Abbildung). Führen Sie dazu zunächst eine Bohrung Ø 3 mm in den entsprechenden Möbelwänden aus, damit das Holz beim Einschrauben nicht splittert.

Lassen Sie den Backofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

Ganz allgemein sind alle Scheuerpulver und Metallschwämme sowie alle schneidenden Objekte verboten.

Ausbau der Schienen:

Die Schienen können zum Reinigen ausgebaut werden:

a) Leicht anheben

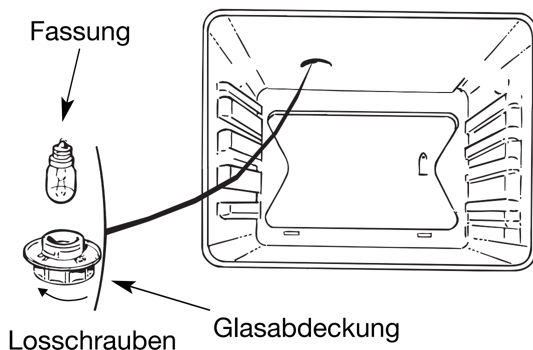
b) Schwenken, ohne zu forcieren

c) Entfernen

- Der Bereich um die Tür und das Gehäuse muss immer sauber sein. Bei deren Beschädigung durch zu starke Verschmutzung müssen sie durch einen Fachmann instandgesetzt werden, bevor das gerät wieder in Betrieb genommen wird.

- Bei unangenehmem Geruch oder starker Verschmutzung eine Tasse mit einer wässrige Lösung aus Zitronensaft oder Essig im Herd 2 Minuten lang kochen lassen und danach die Wände mit etwas Geschirrspülmittel reinigen.

Auswechseln einer Lampe



- Die Lampe befindet sich oben in der Vertiefung des Backofens

ACHTUNG! Trennen Sie Ihren Backofen vor jeder Maßnahme an der Lampe vom Netz und lassen Sie ihn gegebenenfalls abkühlen.

a) Kippen Sie den Grill beiseite.

b) Nehmen Sie die Glasabdeckung durch eine Linksdrehung ab.

Technische Daten der Glühbirne:
- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- Sockel E 14

c) Drehen Sie die Glühbirne ebenfalls links herum heraus.

Anmerkung: Zum Herausdrehen von Glasabdeckung und Lampe sollten Sie einen Gummihandschuh verwenden, dieser erleichtert den Ausba

Was tun, wenn...

Abgegebene Leistung im Mikrowellenbetrieb Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Backofens haben, bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine echte Störung vorliegt. Sie sollten zunächst die folgenden Punkte überprüfen:

FESTGESTELLTE STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	GEGENMAßNAHME
Der Backofen wird nicht heiß.	*Der Backofen ist nicht angeschlossen. Die Sicherung Ihrer Anlage ist defekt. Sonstige Ursachen.*	*- Den Backofen anschließen. - Die Sicherung Ihrer Anlage auswechseln und die Stärke prüfen (16A). - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.*
Die Herdlampe funktioniert nicht.	*Die Lampe ist defekt. Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist defekt.*	*- Die Lampe auswechseln. - Den Backofen anschließen oder die Sicherung auswechseln.*
Das Kühlgebläse läuft nach dem Abschalten des Backofens weiter.	*Das Gebläse muss sich spätestens 3 Minuten nach dem Abschalten des Mikrowellenherds abschalten. Falls kein Stopp nach 1 Stunde.*	*- Keine Maßnahmen notwendig. - Den Kundendienst in Anspruch nehmen.*
Die Lampe im Herd bleibt eingeschaltet, obwohl der Herd abgeschaltet ist.	*1. Die Tür des Herds ist schlecht verschlossen. 2. Eine Mikrowellenbauteil ist defekt.*	*1. Tür auf einwandfreies Schließen prüfen. 2. Den Kundendienst in Anspruch nehmen.*
Während oder nach dem Betrieb macht der Mikrowellenherd Geräusche.	*Der Lüfter im oberen Teil des Mikrowellenherds (unsichtbar) läuft. Dies kann auch bei abgeschaltetem Gerät der Fall sein.*	*- Dies ist normal. Der Lüfter des Mikrowellenherds läuft nach dem Abschalten noch ca. 3 Minuten lang weiter.*
Der Mikrowellenherd schlägt Funken	*Ein Metallgegenstand befindet sich zu nahe am Grill oder an einer Wand.*	*- Alle Metallgegenstände von den Wänden fernhalten. - Auf keinen Fall Metallgegenstände auf den Grill bringen.*
Die Speise wird nicht aufgewärmt.	*Die Mikrowellen gelangen nicht an die Speise. Die Tür ist nicht richtig geschlossen.*	*- Prüfen, ob die Behälter und sontigen Teile für Mikrowellenherde geeignet sind. - Tür auf geschlossene Stellung prüfen*

Wenden Sie sich in jedem Fall sofort an Ihren Kundendienst, wenn Ihre Gegenmaßnahmen erfolglos geblieben sind..

introduction

Thank you for choosing an Atag oven. You have made the right choice.

To get the most out of your new cooking aid we suggest you read and follow the advice contained in this manual.

Atag is continually improving its technology so that it can provide the best oven there is and the one you have chosen has the most innovative features. By combining the various functions and accessories you will get the greatest use out of your oven and produce the best results from your favourite recipes.

We hope you will find cooking with our oven an enjoyable experience that brings pleasure to all.

- Your apparatus is designed solely for household use - cooking, heating or defrosting foodstuffs. The manufacturer accepts no responsibility for any other inappropriate use of the oven.

- Before you use your microwave oven, make sure that all the recipients and accessories are suitable for use with it (e.g. flameproof glass, porcelain, etc.).

- To avoid damaging your unit never turn it on when it is empty or the support plate is not in place.

- Do not touch the openings in the locks on the front; this may create damage to the oven requiring outside repair.

- Keep a close eye on the oven when products to be heated or cooked are in containers made of throwaway plastic, paper or any other combustible material. They may be subject to spontaneous bur-ning.

- We do not recommend using metal recipients, knives, forks or spoons or metal staples used on defrosting sachets.

- However, it is possible to heat up food in covered aluminium trays provided they are fairly shallow (no more than 4 cm high). They will take slightly longer to heat. Make sure the tray is in the middle on the bottom and there is a gap of at least 1 cm between the sides of the tray and the metal walls and the door.

- For babies:

- Baby bottles must be heated without the teat, the liquid must be shaken and its temperature checked with the back of the hand before being given to the child.

- Baby food must be mixed and its temperature checked before being given to the child for avoiding any risks of possibly serious internal burning.

WARNING: Do not let children use the oven unwatched unless they have received appropriate ins-tructions and you are sure the child can use the oven correctly and that he understands the dangers of not using the oven as it should be.

- We recommend you to cover your food in most cases; it will be tastier and your unit will remain clean. However, before cooking food or heating drinks in a bottle or any hermetically closed container, remo-ve the cork or lid to avoid any risks of explosion.

- Heating or cooking eggs in their shells, poached or fried must be avoided. Eggs may burst, cause serious burning and damage your oven irreparably.

- When heating liquids, they may reach boiling temperature without any bubbles appearing on the surface. To avoid spilling and risks of burns, wait 20 seconds before taking the container out of the oven or putting anything whatsoever in it to prevent splashing.

- For small quantities (sausages, croissants, etc.) place a glass of water beside the food.

- Cooking times that are too long will dry out the food and burn it. To avoid this, never use the same cooking times as you use for your traditional oven.

- If you see any smoke coming out, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect it.

microwave oven
contents

your oven, how it works

explanation of controls 5

how to use your oven

setting the time 6
cooking in the oven 7
automatic thawing 8
customising the power level 9
using the memory feature 9-10
using the child safety feature 10
setting the display to stand-by mode 10

different cooking methods

description of features 11

oven accessories

accessories 12

installer's information

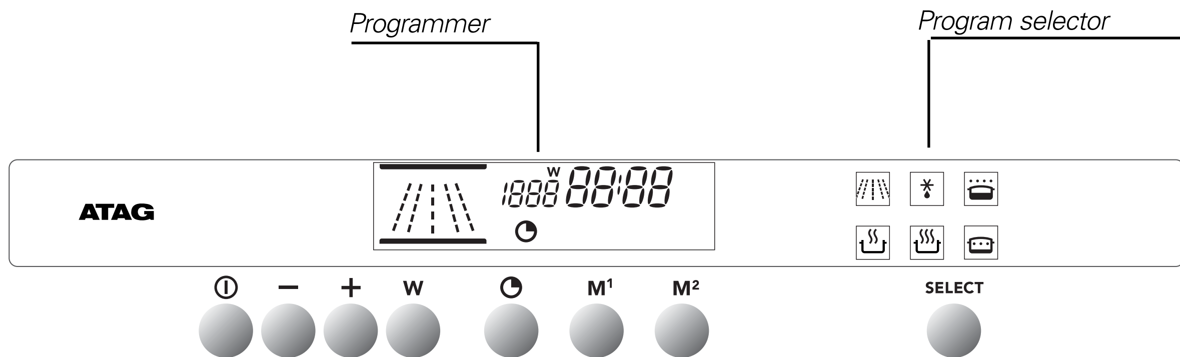
connecting up 13
technical details 13
housing 14

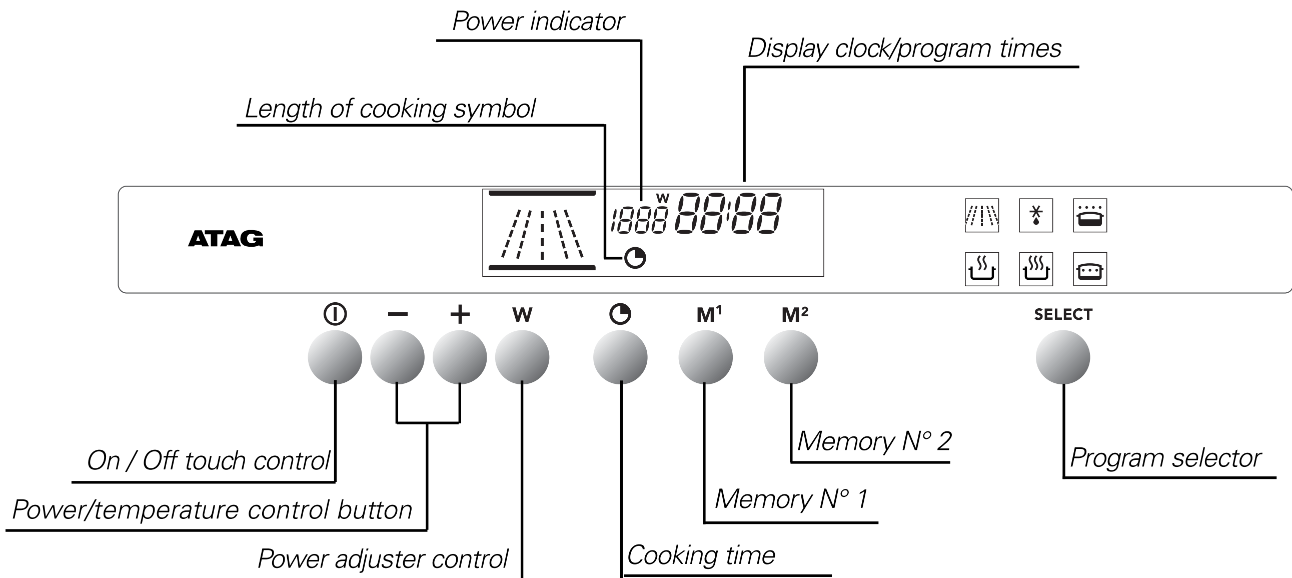
general maintenance 15

changing the light bulb 15

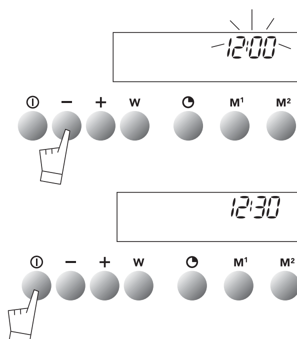
troubleshooting 16

explanation of controls





setting the time



When the oven is installed

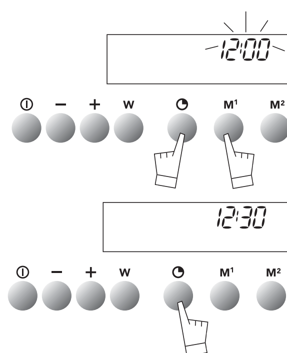
The time display flashes.

Set the time using **+** or **-** (holding the touch control down makes the numbers move on more quickly).

Example: 12:30.

Press the **START/STOP** touch control to confirm your setting.

NOTE: If the time is not confirmed using the **START/STOP** control within a few seconds, it is automatically memorized.



Resetting the time on the clock

Press touch controls ◔ and ◌ at the same time for a few seconds until the time display flashes.

Set the time using the **+** or **-** touch controls.

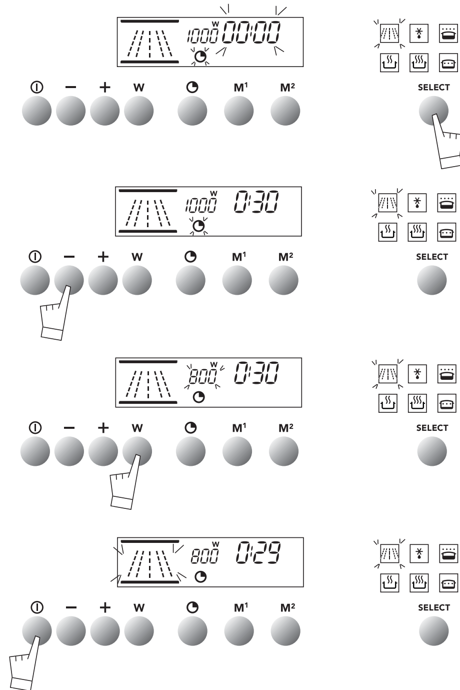
Press the ◔ touch control to memorize.

NOTE: If the time is not confirmed using the ◔ ,touch control within a few seconds, it is automatically memorized.

cooking in the oven

Your oven has 2 microwave cooking modes:





Warning: Do not turn your oven on under any circumstances in either of these two modes if it is empty.

- With touch control SELECT, select your cooking mode
- Setting the cooking time:
  - Press control which will start flashing.
  - Set the time by pressing the + or - controls.
    E.g. 30 seconds

- Setting the power:
  - Press control °C W *1000W* which will start flashing.
  - Set the power by pressing the + or - controls.
    Example : 800W
  - Make sure the door is shut correctly.
    Confirm your setting with the **START/STOP** button.

  Your oven will then start up and count down the cooking time second by second.

If needs be, cooking can be stopped by pressing the **START/STOP** button for a second.

NOTE :

<u>OPENING THE DOOR DURING COOKING</u>

If you open the oven door when cooking, the cooking cycle will be stopped. To re-start cooking, close the door and press the **START/STOP** button.

The mode does not require its power to be reset.

using the Microwave for automatic defrosting

The hours of waiting for your food to defrost are finished with your microwave oven! The microwave is the deep-freeze's best ally, as it enables you to defrost your frozen food up to ten times quicker than by just leaving it in the open air.

Recommendations:

- Defrosting times vary depending on the type of apparatus. They also depend on the size, shape, initial temperature and quality of the food.

- Make sure that you remove any metallic attachments on food packaging when defrosting.

- If there are any ice crystals on the food, scrape them off beforehand with a knife. Otherwise the ice will create a screen and slow down defrosting.

- Put meat or fish on an overturned saucer for defrosting. This enables any juice liable to trigger off a cooking process by being in contact with the food to drip away.

- To make your defrosting as homogeneous as possible, separate chicken escalope, fish fillets, or pieces of meat as soon as you can.

- Turn the food over or mix it up when it is half-defrosted.

- Leave food to rest after defrosting it. Normally the rest time = defrosting time.

- Never refreeze any defrosted food before it has been cooked.

using the Microwave for automatic defrosting

Defrosting-bread and pastry

Food	Quantity	Time
pain baguette	100g	45 s to 55 s
	200g	1 to 1 min 30 s
round loaves	400g	2 min to 2 min 30 s
crusty and puff pastry	300g	1 min

place in a glass dish on the bottom

Defrosting sea food

Food	Quantity	Time
scallops	500g	5 min
peeled shrimps	100g	1 min 30 s to 2 min
whole shrimps	200g	5 to 7 min
gambas (10)	500g	11 to 13 min
prawns	1000g	10 to 11 min

place in a glass dish on the bottom

Defrosting fish

Food	Quantity	Time
cod or haddock fillets	400g	3 to 4 min
whiting, codling	500g	3 to 4 min
sole, plaice (2)	300g	2 min to 2 min 30 s
fish steaks	1 at a time	1 min 30 s to 2 min
hake salmon	4 at a time	4 to 5 min
trout (3)	540g	4 to 5 min

place in a glass dish on the bottom

Defrosting meat

Food	Quantity	Time
small cockerel, pigeon	500g to 600g	5 to 7 min
chicken escalope (2)	200g	3 to 4 min
legs of chicken (4)	1000g	7 to 9 min............. .....turn, halfway through
whole chicken,	1000g	11 to 13 min
veal chops	600g	5 min
roast beef	1000g	10 min
minced steaks (4)	360g	3 to 4 min
meat in pieces	600g	6 to 7 min

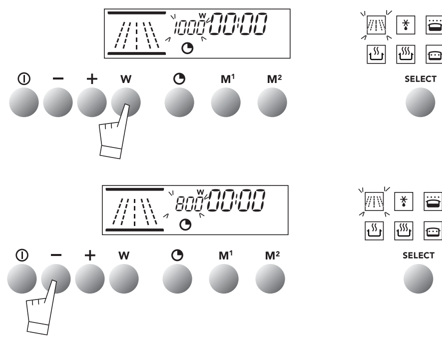
place in a glass dish on the bottom

Defrosting fruit

Food	Quantity	Time
strawberries	250g	2 to 3 min
raspberries, cherries	250g	2 to 3 min
red currants, myrtle berries, black currants	250g	2 min 3 s to 4 min

place in a glass dish on the bottom

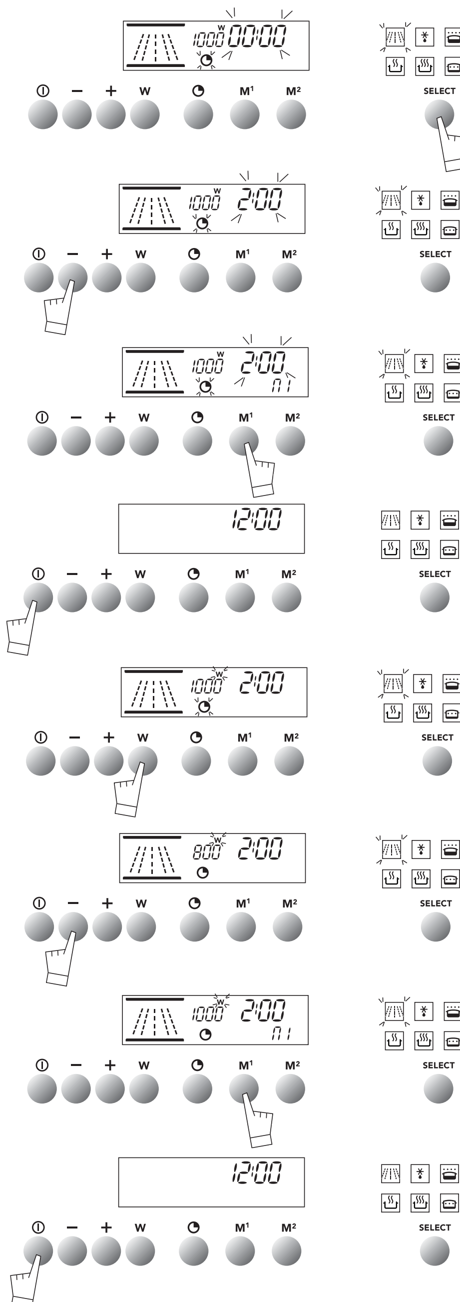
customising the power level



You can select the power you want to use in the first cooking mode. when you select your cooking mode or during cooking
Press touch control **W,** for 2 seconds.

The oven will bleep, and the power read-out figures flash.
Programme the oven for the power you require using the + or - controls.
Confirm with the **START/STOP** button.
This programme will be kept in memory for subsequent cooking sessions.
You can re-programme your oven whenever you want.

using the memory feature



Your oven is equipped with two memorization touch controls, **M1** and **M2** for keeping your two most often used cooking programmes in memory.

Memorization can be used in the modes

In the mode you can memorize both the power and the cooking time.

allow you to memorize the cooking time only.

Example of use in mode :

- Select mode

- Set your cooking time with the + and -controls,
E.g. 2 minutes

- You can record your setting by pressing **M1** and **M2** for 2 seconds.

-The oven will bleep twice to confirm your choice **M1** or **M2** will light up.

- You can leave the memorization mode by pressing **START/STOP** for a few seconds.

- After selecting your cooking time, if you are in mode , you can also memorize the cooking power.

- After selecting the cooking time, press the **W**. control **W** will flash.

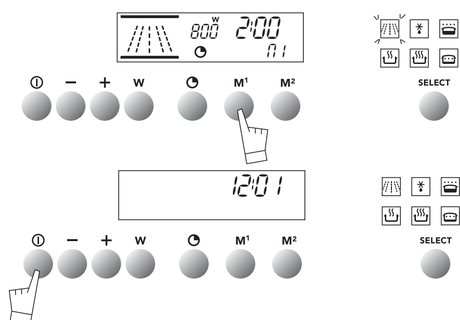
- Set the power you require with the + and - controls.
E.g. 800w

- Register your setting by pressing **M1** and **M2** for a few seconds.

The oven will bleep twice to confirm your choice; **M2** will light up.

- Leave the memorization mode by pressing **START/STOP** for a few seconds.

how to use your oven
using the memory feature



For starting off a memorized cooking program:

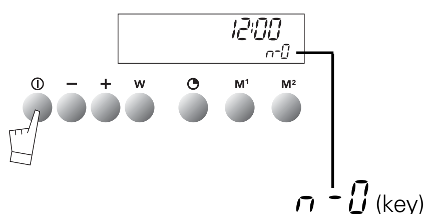
-Press on **M1** or **M2**.

- Cooking starts immediately.

- To stop cooking during the program, press on the **START/STOP** control.

NOTE : Putting your favourite cooking programs into memory can be repeated as often as you want.

how to use your oven
using the child safety feature



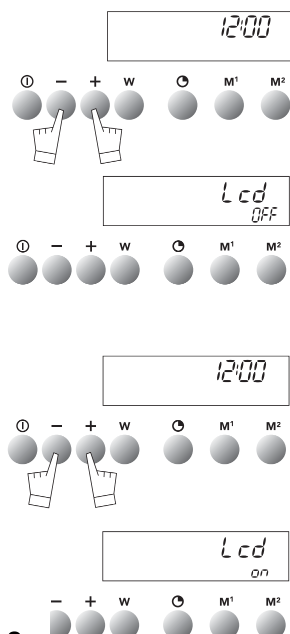
In order to prevent your oven being turned on unintentionally, you may lock the controls.
To do this:

- Press on the **START/STOP** touch control until it bleeps.
Keep pressing on the touch control until the bleep stops and a key appears n-0 on the indicator panel.

-To unlock the controls, repeat the operation.
-Press the **START/STOP** touch control until you hear a long bleep.
Keep your finger on the touch control until the bleep stops and the n-0 key disappears from the display panel.

NOTE: Only the "separate timer" program remains operational.

how to use your oven
setting the display to stand-by mode



To reduce your oven's power consumption to a minimum when it is not in use, you can put your readout system in STANDBY MODE.
To carry out this operation, proceed as follows:

GOING INTO STANDBY MODE:

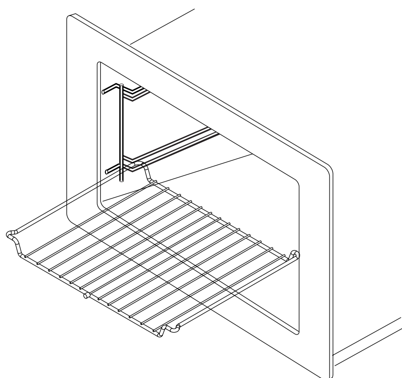
- Your oven must be in normal time readout mode.
- Press both the + and - controls for five seconds at the same time.
- The display reads "Lcd off".
- Take your fingers off the two controls.
- 30 seconds later your readout will switch off.
Your oven is now in standby mode; whenever you are in the normal time readout mode, it will turn off automatically after 30 seconds.

COMING OUT OF STANDBY MODE:

- Your oven must be in the normal time readout mode.
- Press the + and - controls for five seconds at the same time.
- The display will then read "Lcd on".
- Take your fingers off the two controls.

- You are now out of the STANDBY MODE; the readout is now permanently lit.

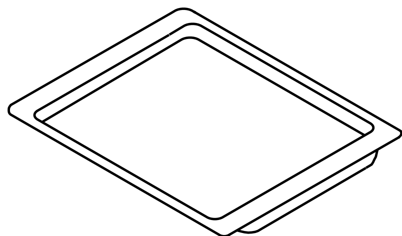
PROGRAMS	Parts of the oven in operation	DESCRIPTION OF FEATURES	Recommended positions
Power Min./ Preset / max 100w / 1000w / 1000w Microwave	Cuisson Réchauffage	Energy is supplied by the microwave system and is distributed by the upper and lower generators. Heating on two levels	2 1 0
Time Automatic defrost		This position optimises defrosting	2 1 0
80W Keeping warm		This position is used for: - Keeping all your dishes warm - Defrosting delicate products (e.g. butter fruit, cheese)	2 1 0
750w Slow cooking		This position is used for: - Heating or cooking all liquid or solid food together with ready-to-eat fresh or deep-frozen dishes	2 1 0
1000w High-speed cooking		This position is for speeding up cooking: - Liquids (e.g. soups) - Food with a large water content (tomatoes, courgettes, etc.)	2 1 0
500w Simmering and very slow cooking		This position is used for: - Finishing off cooking food that has been started at normal speed (haricot beans, lentils, dairy products) - Cooking fish - Heating two dishes at the same time, one in position 0 and the other on the grill in position 2.	2 1 0



Reversible oven shelf

By using this shelf the other way up you gain extra height inside the oven.

However it must only be used for reheating your dishes.



Glass dish

It can be put on the floor of your oven for catching any juice or fat dripping from food cooked on the grid.
It can also be used for defrosting.

HINT: To keep your oven clean whatever cooking you are doing, put your glass dish on the bottom of the oven.

Important recommendations
Never touch your pans with bare hands when cooking is over.

connecting up

As a specialist, you alone are competent to install and connect up Atag appliances.
Our guarantee therefore applies only and exclusively to appliances which have been installed and connected up by you in accordance with the provisions of current regulations.
Failure to meet this requirement would incur the fitter's liability and release the Atag company from any liability.

Electrical connections must be made as per the connection plate fixed to the back of the appliance, by an electrical fitter. Who must ensure that the appliance has been connected up in accordance with fitting instructions and local regulations.
Where the appliance is not connected to the mains electricity supply by a plug, an omni polar cutout device (with a contacts gap of at least 3 mm) must be fitted on the supply side of the connection to meet safety requirements.
NOTE: When power is connected, the electronics of the oven are initialised; this neutralizes the lighting for a few seconds.
If the oven is connected to the power supply by a plug, this must remain accessible once the oven has been fitted.
We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

WARNING: Some internal parts are capable of giving an electric shock even when the oven is disconnected from the power supply. Work that involves removing a plate allowing microwaves to be discharged should only be undertaken by a qualified electrician.
If the power supply cable is damaged, it presents a potential hazard. It must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a qualified electrician.

installer's information

technical details

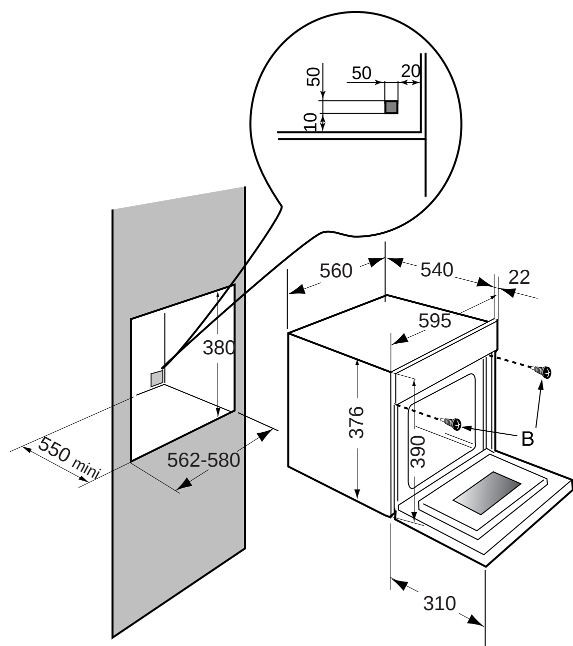
Operating voltage...220-240 V ~ 50 Hz
Total power used in cooking...2,06 kW
Power output in microwaves..1000W

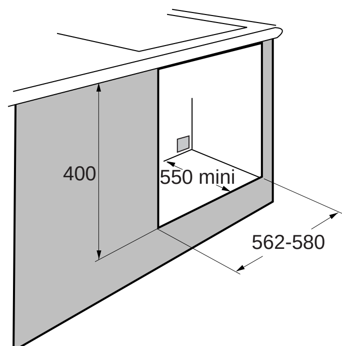
1000W microwaves for 1 hour..2,06 kWh

Inside dimensions of oven
Width.. ......42 cm
Height...21 cm
Depth..37 cm

Effective volume...32 litres

housing





The oven has an high-performance air circulation system which gives remarkable results for cooking and cleaning, as long as the following points are applied:

- The oven may be fitted either underneath a work surface or in a suitable sized column unit. Cut a hole measuring 50 mm x 50 mm in the back wall of the insert space for the electric cable to pass through (See diagram, left).
- Centre the oven in the unit, and make that it is at least 2 mm from any other unit beside it.
- The unit must be heat-resistant (or covered with heat-resistant material).
- The oven must be disconnected from the power supply while it is being installed in the unit.
- For greater stability, fix the oven in the unit with 2 screws in the holes on the side uprights (see diagram). Make a 3 mm diameter hole in the side of the unit first to prevent the wood from splitting.

Leave the oven to cool down before cleaning it manually.

In general, don't use any type of scouring powder or metal-backed sponge, or any sharp objects for cleaning.

Removing the racks:

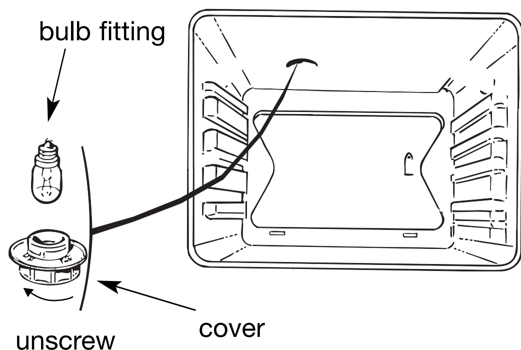
The racks may be removed for cleaning:

a) Raise slightly.
b) Rotate without forcing.
c) Rake the rack out.

- The surrounds to the door and the oven must always be kept clean. If these surfaces become damaged by excessive dirt, call in a specialist before using your unit.

- If your oven smells or is dirty inside, boil a cup of water containing some lemon juice or vinegar for two minutes and then wipe the inside walls clean using a few drops of washing-up liquid.

changing the light bulb



- The bulb is located in the top of the oven.

WARNING! Disconnect the oven before touching the bulb; leave the oven to cool down if necessary.

a)Turn the cover a quarter turn to the left.

b) Unscrew the bulb, turning it to the left.

Type of bulb:
- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- E14 fitting

c) Change the bulb, replace the cover and re-connect the oven to the power supply.

<u>Hint:</u> Using a rubber glove makes it easier to unscrew the cover and the bulb

what if.....

If you're not sure that your oven is working properly, it doesn't necessarily mean that there's a problem. In all cases, check the following points:

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The oven isn't heating	The oven isn't connected to the power supply. The fuse has blown. Other causes.	- Connect to power supply. - Change the fuse, checking that it is 16A. - Contact the After-Sales Service.
The light inside the oven isn't working.	The lamp is unusable. The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown.	- Change the bulb. - Connect to power supply or change fuse.
The cooling fan keeps working after the oven is turned off.	The fan will stop three minutes after the end of cooking. If it has not stopped after 1 hour	- NOTHING. - Contact the After-Sales Service.
The oven light stays on even when the oven is switched off	1. The oven door is not closed correctly. 2. There is a faulty component in the microwave circuit.	1. Check that the door is completely closed. 2. Call the After-Sales Service.
The oven makes noises after cooking is finished.	The fan in the top of the oven (invisible) works even when the oven has stopped.	- This is normal as your oven is fitted with a fan that runs for 3 minutes after the end of cooking.
The oven gives off sparks.	There is a metallic element too near a wall or the rack.	- Remove all metal elements from close to the walls. - Never use a metal element with the rack.
The food does not get hot when in microwave mode.	Microwaves are not reaching the food. The door is not shut correctly.	- Check that your utensils are compatible with microwave ovens. - Check that door shuts correctly.

In all cases, if you are unable to solve the problem yourself, please contact the After-Sales Service without delay.

99626282 07/03